

LAHMACUN – TÜRKISCHE PIZZA



Lahmacun ist ein Klassiker der türkischen Küche. Die dünnen Teigfladen mit Hackfleisch-Gemüsebelag schmecken am besten, wenn sie mit frischem Salat eingerollt werden.



Zubereitungszeit
60-100 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG

Hefe mit Wasser und Zucker vermischen und auflösen. Nach und nach das Mehl zugeben und gemeinsam mit dem Salz und dem Öl zu einem glatten Teig verkneten. Für ein gutes Ergebnis, sollte der Hefeteig ca. 7 Minuten geknetet werden. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einstreichen und in eine große Schüssel geben, abdecken und ca. 30-60 Min. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 5 Min. stehen lassen, so kann man anschließend die Haut ganz leicht entfernen. Petersilie fein hacken, zum Beispiel mit einem Mixmesser. Tomaten, Zwiebeln und Peperoni fein reiben. Alle Zutaten mit den Händen vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 20 Kugeln à 80 g Gewicht portionieren. Jeweils eine Kugel mit einem Ausrollstab und etwas Mehl tellergroß (ca. 20 – 25 cm Durchmesser) auswellen und 2 EL Belag darüber verteilen. Das geht am besten mit zwei Gabeln.

Ich bevorzuge das Garen in einer Pfanne. Dafür eine beschichtete Pfanne auf mittlere Hitze stellen, Lahmacun darin platzieren und Deckel aufsetzen. Nach ca. 3-4 Minuten ist der Teig unten leicht braun und der Hackfleischbelag durchgegart. Wenn das Lahmacun knusprig bleiben soll, dann sollten sie von nun an ohne Deckel gelagert werden. Ich bevorzuge die weiche Variante und staple die Lahmacun übereinander und decke sie mit einer Kuchenglocke ab, so werden sie etwas weich und ich kann sie später rollen.

Auf diese Weise alle Lahmacun ausbacken und mit Salat servieren.



Dafür eignet es sich, wenn die Fladen leicht oval ausgerollt werden, damit zwei Lahmacun auf ein Blech passen. Im Ofen bei 240 °C Ober-/Unterhitze, mittlere Einschubleiste, in ca. 5 Min. backen.

Karotten raspeln, Tomaten würfeln, Gurke hobeln, Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, Zwiebeln fein würfeln und mit dem Saft von den Zitronen, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 1000 g** Mehl
- 2 TL** Zucker
- 1** Hefe (Würfel)
- 500 ml** Wasser
- 2 TL** Salz
- 6 EL** Olivenöl

BELAG:

- 700 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 3** Zwiebeln
- 5** Tomaten
- ½** Petersilie
- 3** Spitzpaprika (grün)
- 2 EL** Tomatenmark
- ½ TL** Chili
- ½ TL** Pfeffer
- 1 TL** Minze (getrocknet)
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Salz

BEILAGENSALAT:

- 1** Karotte
- 2** Tomaten
- 1** Gurke
- 1** Eisbergsalat
- 1** Zwiebel (rot oder weiß)

LAHMACUN – TÜRKISCHE PIZZA



- 2 Zitronen (Saft)
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer