

Lahmacun

Zutaten für 2 größere oder zwei kleinere

Für den Teig:

400g Weizenmehl, Typ 550 + Mehl zum ausrollen

200g Wasser

1/2 Würfel Frische Hefe

1,5 Teelöffel Salz

Für die Hackfleischsoße:

200g Rinderhackfleisch

1 rote Spitzpaprika

1 Zwiebel,

26g Ajvar

100g passierte Tomaten

2 Knoblauchzehen

1/2 bund glatte Petersilie

1 Teelöffel Salz

1/4 Teelöffel Paprika scharf

1/2 Teelöffel Paprika edelsüß

50 g Olivenöl

1/4 Teelöffel Kreuzkümmel

Spritzer Zitrone

Für die Joghurt-Knoblauch-Sauce:

300g Joghurt, 10%

2 Knoblauchzehen

Spritzer Zitrone

Pfeffer, Salz

Belag:

Gurke, Eisbergsalat, Tomate



Teig:

Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken verrühren.

Mit einem feuchten Handtuch abdecken und für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten Ruhen lassen.

Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Belag:

Paprika entkernen und kleinschneiden

Zwiebel schälen und kleinwürfeln, Knoblauch schälen

Alles zusammen mit der Petersilie mit dem Pürierstab zerkleinern

Restlichen Zutaten dazugeben und verrühren

Sauce:

Knoblauch schälen, pressen und mit den restlichen Zutaten vermengen

Den Teig halbieren und Teller groß ausrollen (ca.2-3mm)

Die Böden mit dem Hackgemisch dünn bestreichen.

Backofen auf 220 Grad herunterschalten

Pizzen jeweils 5-7 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, nach Belieben (Soße, Salat, Gurke, Tomate) belegen, aufrollen und genießen.

Was wird noch benötigt?

Mixer mit Knethaken+ Rührstäbe, Schüsseln, Pürierstab, Brett, Messer, Waage, Nudelholz, Geschirrhandtuch

