

# Lahmacun

300 g Weizenmehl	1,5 TL Trockenhefe	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
180 ml Wasser	1 TL Salz	1 EL Olivenöl
200 g Hackfleisch	2 mittelgroße Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark	1 EL scharfe Paprikapaste	1 mittelgroße Tomate
2 rote Spitzpaprika	2 grüne Peperoni	30 g frische Petersilie
30 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken

Für den Teig das Mehl, die Hefe, den Zucker, das Wasser und das Salz in einer Schüssel vermischen und 2 Minuten kneten.

Wenn der Teig glatt und weniger klebrig wird, mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Fleischmischung die Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Peperoni, Petersilie, Knoblauchzehen, Tomatenmark und Paprikapaste pürieren.

Das Püree in eine große Schüssel geben, das Fleisch und die Gewürze hinzufügen. Mit den Händen vorsichtig durchkneten und gut vermischen.

Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für ca. 15 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf Ober- und Unterhitze ohne Ventilator auf höchste Hitze vorheizen, etwa 280°C.

Ein leeres Backblech auf die unterste Stufe legen, um es vorzuheizen.

Um den Teig zuzubereiten, den Teig in 4 (oder 8) gleich große Bälle teilen. Die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl bestäuben und die Bälle etwa 30 cm (12 Zoll) ausrollen.

Den Teig auf ein Backpapier legen und das überschüssige Mehl entfernen. Einen gehäuften Esslöffel der Mischung auf den Teig geben und das Lahmacun auf das heiße Backblech legen und auf der untersten Ebene im Ofen schieben. Etwa 2 Minuten backen und mit dem Rest wiederholen.

Eine Pfanne mit Deckel erhitzen. Den vorbereiteten Lahmacun vorsichtig hineinlegen und auf mittlerer Hitze anbraten, bis der Teig unten eine leichte braune Farbe bekommt. Zum Schluss den Deckel aufsetzen und ca. 1 Minute stehen lassen, bis die Fleischmischung oben ebenfalls gut erhitzt ist. Mit dem Rest wiederholen.

NN am 11. März 2024