

## Lahmacun - Türkische Pizza

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



Mittagessen oder nächtlicher Snack nach einer langen Partynacht sind Lahmacun eine beliebte Wahl.

Der dünne Teigfladen (ausgesprochen: Lachmadjun) ist hierzulande ordentlich eingedeutscht, wird oft als "Türkisch Pizza" bezeichnet und zusammen mit Kalbfleischstreifen, Gemüse und Knoblauchsauce in Alufolie eingerollt. Das Original haben Assyrer allerdings schon ca. 2000 Jahre vor Christus in ihre Tonöfen geworfen und, wie heute in der Türkei immer noch üblich, heiß aus dem Backofen lediglich mit einer Mischung aus Zwiebeln, Petersilie, Sumak und Zitronensaft belegt verzehrt.

So wie von Tomatensauce in Italien, gibt es auch vom Lahmacun sehr viele regionale Rezepte und Abwandlungen. Dieses Rezept ergibt ca. 8 unglaublich leckere Teigfladen mit einem klassischen Belag aus Lammhack, Biber Salcasi, Paprika, Knoblauch und roten Zwiebeln. Wenn du deinen Teiglingen noch einen Extra-Kick verpassen möchtest, backe sie authentisch in einem Steinofen oder auf einem Pizzastein.

- 1 -

Hefe und Wasser miteinander verrühren und 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.

- 2 -

Mehl und Salz hinzugeben und ca. 15 Minuten mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

- 3 -

Teig zu einer Rolle formen und in 8 gleichgroße Stücke teilen. Stücke zu runden Brötchen formen und nochmals abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

### Zutaten Für 8 Lahmacun

#### Für den Teig

500 g Mehl Type 405  
250 ml lauwarmes Wasser  
41 g frische Hefe  
10 g Salz

#### Für den Belag

400 g Lammhack  
2 1/2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Paprikaschote  
3 Esslöffel Biber Salcasi (gewürztes Paprikamark)  
2 Tomaten  
1 Teelöffel Chiliflocken  
1 Teelöffel Kreuzkümmel  
1 1/2 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer  
1/2 Zitrone  
2 Esslöffel Sumak

Lahmacun ist in der Imbisswelt wirklich jedem ein Begriff. Auch wer nicht aus Berlin oder Köln kommt, sieht an jeder Ecke die blinkenden Menütafeln der hiesigen und zahlreichen Dönerläden. Besonders als schnelles

## Lahmacun - Türkische Pizza

- 4 -

Tomaten vierteln und Kerngehäuse entfernen. 1 1/2 Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten in der Küchenmaschine fein hacken.

- 5 -

1 Bund Petersilie hacken und zusammen mit Lammhack, dem gehackten Gemüse, Biber und Kreuzkümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Pizzaofen (oder Backofen mit Pizzastein) auf höchster Stufe vorheizen.

- 7 -

Teigrollen auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Eine Handvoll der Hackmischung darauf verteilen und dabei andrücken.

- 8 -

Für 1-2 Minuten in den Ofen schieben.

- 9 -

Rote Zwiebel und 1/2 Bund Petersilie fein hacken. Mit Sumak, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und zu den Lahmacun servieren.