

Lahmacun

Zutaten:

Für den Teig

- 230 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ¼ Würfel Frische Hefe
- 150 ml Wasser

Für den Belag

- 1 Zwiebel
- 1 kleine Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten (geschält)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Pck. Kräuter (Kräuter Mischung)
- 120 g Tatar vom Rind
- Pfeffer
- Knoblauchsatz
- Paprikapulver edelsüß
- Kreuzkümmel

Zubereitung:

Für den Teig 220 g Mehl und eine Prise Salz mischen. In die Mitte eine kleine Mulde drücken, klein gebröselte Hefe hinein geben und mit etwas lauwarmem Wasser leicht verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nachdem der Teig aufgegangen ist, das restliche Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Danach den Teig in der abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln hacken, den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Peperoni waschen, halbieren und die Kerne entfernen, danach in ganz feine Würfel schneiden. In einer Schüssel das Tatar mit den geschälten Pizzatomaten, dem Tomatenmark, den Zwiebeln, dem Knoblauch, der Peperoni, den Kräutern und den Gewürzen gut vermischen.

Den Teig in zwei Hälften teilen, und jede Hälfte mit etwas Mehl zu einem dünnen, länglichen Fladen ausrollen, diesen dann auf je einem mit Backpapier

ausgelegten Backblech legen.

Jeden Fladen nun jeweils mit der Hälfte der Belagsmischung belegen und im Ofen bei 220 C ca. 15-20 Minuten backen.

Zu dem Lahmancun reicht man Cacık, dies ist eine Zubereitung aus Johgurt, Gurken und Knoblauch.