

# DIE EINHORNERIN BACKT

## Traditionelles Lahmacun

Türkische Urlaubsgefühle! Ich hätte nie gedacht, dass mir das Lahmacun so gut schmecken würde... Die Mischung aus knusprigem Boden und saftigem Fleischbelag ist einfach nur köstlich. Dazu passt grüner Salat.



**Zubereitungszeit** ca. 30 Minuten

**Ruhezeit** mind. 60 Minuten

**Backzeit** ca. 20 Minuten

**Zutaten** für 10-12 Stücke

### Türkische Pizza Teig

- \* ½ Würfel frische Hefe
- \* 200 ml lauwarmes Wasser
- \* 600 g Mehl  
(500 g Dinkel- und 100 g Roggenmehl)
- \* 200 ml Milch
- \* 1 TL Salz

### Türkische Pizza Belag

- \* 3 Spitzpaprika
- \* 150 g Schalotten
- \* ½ Bund Petersilie
- \* 300 g Rinderhack
- \* 100 ml Sonnenblumenöl
- \* 200 g passierte Tomaten
- \* 2 EL Tomatenmark
- \* 1,5 TL Salz
- \* 1 TL gemahlener Pfeffer
- \* 1 TL Paprikapulver
- \* Pul Biber  
(türkische Gewürzmischung)
- \* 3 TL Knoblauchgranulat
- \* 1 Ei
- \* Schwarzkümmel

### Zubereitung

1. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine große Schüssel geben, Salz drüberstreuen. Dann Hefe und Milch hinzugeben. Nun heißt es kneten, kneten, kneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt mind. 1 Std. gehen lassen.
2. Währenddessen die Spitzpaprika waschen, putzen, weiße Häute entfernen, und im Mixer grob zerkleinern, bzw. besser geht es mit dem Pürierstab.
3. Zwiebeln schälen, und mit der gewaschenen Petersilie ebenfalls zerkleinern.
4. Dann alles mit dem Hackfleisch, Öl, Tomaten und -mark sowie den Gewürzen gut vermischen.
5. Abschmecken – die Masse sollte intensiv schmecken.
6. Teig nochmal durchkneten – ist er zu feucht, Mehl hinzufügen, ist er zu fest, etwas Wasser hinzufügen. Apfelsinengroße Stücke abtrennen, und dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche länglich ausrollen. Hackfleischmasse dünn in der Mitte (und gerne mit Löchern) verstreichen, die Ränder freilassen. Zum Schluss einen Rand hochziehen. Mit verquirltem Ei bestreichen.
7. Dann Schwarzkümmel auf die Ränder streuen.
8. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 220 Grad im Ofen etwa 15-20 Min. backen.

**An Guadn!**