

# Lahmacun

Türkische Pizza mit Tomaten-Hackfleisch-Soße.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

400 g Dinkelmehl Type 1050

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 Knoblauchzehe

1 TL Salz

1 TL Zucker

4 EL Olivenöl

250 ml lauwarmes Wasser

### Hackfleischsoße:

etwa 150 g grüne Paprikaschoten

etwa 450 g Fleischtomaten

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

etwa 3 EL Olivenöl

250 g Hackfleisch vom Rind

3 EL Tomatenmark

125 g Dr. Oetker Crème légère

Gartenkräuter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

gemahlener Kreuzkümmel

## 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und mit den übrigen Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 2 Hackfleischsoße zubereiten:

Paprika putzen, Tomaten waschen und beides in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gehacktes hinzufügen und anbraten, dabei die Fleischklümpchen zerdrücken. Knoblauch, Zwiebel, Tomaten, Paprika und Tomatenmark dazugeben und etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Crème légère unterrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel abschmecken.

## 3 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten. Teig in etwa 6 gleich große Portionen teilen. Jeweils zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur nochmals gehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Nacheinander jedes Teigstück flach drücken, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Fladen ausrollen und auf das Backblech legen. Mit Hackfleischsoße bestreichen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 12 Min.**

- 5 Die Fladen nach Belieben mit Salat, glatter Petersilie, Krautsalat und Ziegenfrischkäse bestreuen und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die gebackenen Lahmacun können eingepackt und gekühlt gut bis zu 2 Tagen aufbewahrt werden. Vor dem Verzehr etwa 5 Min. bei Backtemperatur aufbacken.
- Die Hackfleischsoße kann auch prima mit gehacktem Lammfleisch zubereitet werden.

