

Rezept

Lahmacun

Ein Rezept von Lahmacun, am 24.05.2025

Zutaten

Für den Teig

1/4 Würfel Hefe (ca. 10 g)

1/2 TL Zucker

1 EL Olivenöl

Für den Belag

2 rote Spitzpaprika

1-2 Knoblauchzehen

200 g Lammhackfleisch

1TL Pul Biber

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren

Pul Biber und Sumach (gibt es im türkischen Feinkostladen)

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

300 g Mehl (Type 550)

1 TL Meersalz

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

50 g Paprikamark (gibt es im türkischen Feinkostladen, ersatzweise Tomatenmark)

1-11/2 TL Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5 LAHMACUN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 335 kcal

Zubereitung

- 1. Für den Teig Hefe in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, Zucker und Salz in der Schüssel einer Küchenmaschine vermischen. Hefewasser dazugießen, Öl dazugeben und alles mit dem Knethaken in 4 5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem elastischen Teig kneten. (Er sollte sich von der Schüssel lösen sonst esslöffelweise Wasser oder Mehl zugeben.) Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 45 Min. gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat. (Natürlich kann der Teig auch von Hand geknetet werden)
- 2. Backofen samt Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Teig auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und die Luft herausdrücken. Den Teig fünfteln, zu Kugeln formen, abgedeckt weitere 15 Min. gehen lassen.

- 3. Für den Belag Spitzpaprika putzen, waschen und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Alles in der Küchen maschine (mit Messereinsatz) fein hacken. Dann das Lammhackfleisch, das Paprikamark, Pul biber, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Pulse-Funktion einarbeiten, bis alles gut vermengt ist.
- 4. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 Teigkugel flach drücken, 2 3 mm dick ausrollen und auf einen Bogen Backpapier ziehen. Ein Fünftel des Belages dünn darauf verstreichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Lahmacun samt Backpapier auf das heiße Blech ziehen und 7 10 Min. backen; der Boden sollte so knusprig sein, dass man die Lahmacun mit dem Pfannenwender aus dem Ofen heben kann. Mit Pul biber und Sumach servieren. Die anderen Lahmacun ebenso zubereiten.