Rezept

Libanesische Lammfladen

Ein Rezept von Libanesische Lammfladen, am 12.10.2024

Zutaten

250 g	Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
	Salz
3 EL	Olivenöl
1	Zwiebel
200 g	Lammhackfleisch
1/2 TL	7-Gewürze-Mischung
	Salz
	Zitronenscheiben
1 TL	Zucker
1 TL	Trockenhefe
2	reife Tomaten
2 Zweige	glatte Petersilie
1/2 TL	Zimtpulver
	Cayennepfeffer
	Pfeffer
	Petersilienblättchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße 10-12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz dazugeben. Die Trockenhefe in etwas warmem Wasser auflösen und zum Mehl geben.

2. 150-200 ml lauwarmes Wasser hinzufügen und alles durchkneten. Das Olivenöl unterkneten. So lange weiterkneten, bis der Teig schön glatt ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 3 Std. gehen lassen.

3. Inzwischen für den Belag die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen klein schneiden.

4. Tomaten, Zwiebeln und Petersilie mit dem Lammfleisch fein durchhacken oder in der Küchenmaschine mit dem Schneidemesser durchmixen. Mit Zimt, Gewürzmischung, etwas Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Teig in 10-12 Portionen teilen und jede auf wenig Mehl dünn oval ausrollen. Die Teigstücke auf das Blech legen, die Fleischmasse darauf verteilen, dabei jeweils einen Rand frei lassen und diesen etwas einrollen.

6. Die Fladen im heißen Ofen (Mitte) ca. 12 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind. Warm mit geviertelten Zitronenscheiben und Petersilienblättchen servieren.