MEIN GENUSS



Lahmacun - türkische Pizza



It’s a match!

Unser Sumach Gewürz sorgt für orientalischen Pepp auf deiner Pizza!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. **Für den Lahmacun-Teig** die Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und ein paar Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine große Schüssel geben und die Wasser-Hefe-Mischung langsam unterrühren. Anschließend das Salz hinzufügen und den Teig so lange kneten, bis dieser geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen lassen.
2. **Für den Belag** zuerst die Zwiebel klein hacken, den Knoblauch fein reiben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Salz und Pfeffer nach Belieben hinzugeben.
3. Nun den Backofen auf 220° vorheizen. Den Teig vierteln und auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Ein bis zwei Esslöffel der Tomaten-Füllung in die Mitte des Teiges geben und mit kreisenden Bewegungen nach außen hin verteilen.
4. Die türkische Pizza für **8 – 10 Minuten** goldbraun backen. Mit frischer, klein gehackter Petersilie und Zitronenscheiben servieren.

Zutaten

Für den Lahmacun-Teig:

500 g Mehl
250 ml Wasser
2 g Trockenhefe (oder 6 g frische Hefe)
1 Prise Salz

Für den Belag:

500 g Rinder- / Lammhack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 TL Sumach Gewürz
1 TL Pul Biber
Salz
Pfeffer

Optional:

Frische Petersielie
Zitronenscheibe
Granatapfelkerne

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 18.05.2027.