

Türkische Pizza: Lahmacun

Zutaten für 6 Portionen:

Für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 200 ml Wasser
- 10 g Frischhefe
- 1,5 TL Salz

Für die Hackmasse:

- 200 g Rinderhackfleisch (oder Lammhack)
- 1 Zwiebel
- 4 EL Petersilie (gehackt)
- 1 Spitzpaprika
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g gestückelte Tomaten
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Oregano
- ½ TL Paprikapulver
- ½ TL Chili
- Salz
- Pfeffer

Für den Belag:

- Eisbergsalat (6 Blätter)
- 1 rote Zwiebel
- 3 Tomaten
- 1 Zitrone
- 6 Peperoni
- Petersilie (wenn möglich glatte)
- 100 g Feta (nach Belieben)



Arbeitszeit: ca. 25 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Ruhezeit:

60 Minuten

Türkische Pizza zubereiten - so geht's:

1. Erwärme das Wasser lauwarm und löse die Hefe darin auf. Verknete sie mit dem Mehl und dem Salz. Lass den Hefeteig abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde ruhen.
2. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Wasche und entkerne die Paprika. Schneide alles in kleine Würfel.
3. Brate Zwiebel, Knoblauch und Paprika an. Gib das Hackfleisch dazu und brate es mit. Rühre das Tomatenmark und die gehackten Tomaten unter. Würze die Hackfleischmasse.
4. Teile den Teig in 6 Portionen und forme sie zu kleinen runden Fladen mit einem Durchmesser von 23-25 cm. Lege sie auf ein Blech oder auf einen Pizzastein und lasse sie abgedeckt nochmal 15 Minuten ruhen.
5. Heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 250 Grad vor.
6. Verteile die Hackmasse auf den Teigfladen und backe sie für 8-10 Minuten.
7. Wasche und schneide den Salat in Streifen und die Tomaten in Scheiben. Belege deine Lahmacun damit.
8. Toppe sie nach Belieben noch mit Peperoni und Fetakäse. Gehackte glatte Petersilie und ein paar Tropfen Zitronensaft geben den letzten Schliff.

Für den authentischen Lahmacun-Genuss ist die richtige Würze essenziell! Unter anderem wird für den letzten Schliff der Pizza das türkische Gewürz **Pul Biber** (dt.: Blättchenpfeffer) verwendet - eine Mischung aus zerstoßenen Chilis sowie Oregano, Paprikapulver und Salz. Bei **Sumach** handelt es sich ebenfalls um ein Gewürz der östlichen Küche, das in der Türkei als Tischgewürz verwendet wird. Es schmeckt säuerlich-fruchtig und ist damit eine Alternative zu Zitronensaft und Essig.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).