

Shiba Lahmacun

Zutaten:

Für den Teig:

300 g	Weizenmehl
1,5 TL	Trockenhefe
½ TL	Zucker
180 ml	Wasser
1 TL	Salz
1 EL	Olivenöl

Für die Fleisch-Mischung:

200 g	Hackfleisch (halb Rind, halb Lamm wäre ideal. Du kannst auch nur Lamm, Rind oder Hähnchen verwenden. Füge dem Hackfleisch einen halben Teelöffel Butter hinzu, wenn du nur Rindfleisch verwendest. Füge Kreuzkümmel, Tomatenmark und Paprikapaste hinzu, um Hähnchenfleisch zu würzen.)
2	mittelgroße Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
1 EL	scharfe Paprikapaste (türkisches Produkt: Aci Biber Salçası)
1	mittelgroße Tomate
2	rote Spitzpaprika (alternativ normale rote Paprika)
2	grüne Peperoni (optional)
Ca. 30 g	frische glatte Petersilie
30 ml	Sonnenblumenöl

Gewürze:

Etwas	Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 TL	schwarzer Pfeffer
1/2 TL	Chiliflocken (optional)

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl, die Hefe, den Zucker, das Wasser und das Salz in einer Schüssel vermischen und 2 Minuten kneten.
2. Wenn der Teig glatt und weniger klebrig wird, mit einem feuchten Tuch abdecken und etwa 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Fleischmischung die Zwiebeln, das Öl, die Tomaten, die Paprika, die Peperoni, die Petersilie, die Knoblauchzehen, das Tomatenmark und die Paprikapaste in einem Mixer pürieren.
3. Den Inhalt aus dem Mixer in eine große Schüssel geben, das Fleisch und die Gewürze hinzufügen. Mit den Händen vorsichtig durchkneten und gut vermischen.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank für ca. 15 Minuten kühl stellen.
5. Den Ofen auf Ober- und Unterhitze ohne Ventilator auf höchste Hitze vorheizen, etwa 280°C.
6. Ein leeres Backblech auf die unterste Stufe legen, um es vorzuheizen. Um den Teig zuzubereiten, den Teig in 4 (oder 8) gleich große Bälle teilen. Die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Mehl bestäuben und die Bälle etwa 30 cm (12 Zoll) ausrollen.

Backofen-Variante:

Den Teig auf ein Backpapier legen und das überschüssige Mehl entfernen. Einen gehäuften Esslöffel der Mischung auf den Teig geben und das Backpapier mit dem Lahmacun vorsichtig auf das heiße Backblech legen. Auf der untersten Ebene in den Ofen schieben. Etwa 2-3 Minuten backen und mit dem Rest wiederholen.

Pfannen-Variante:

Eine Pfanne mit Deckel erhitzen. Den vorbereiteten Lahmacun vorsichtig hineinlegen und auf mittlerer Hitze anbraten, bis der Teig unten eine leichte braune Farbe bekommt. Zum Schluss den Deckel aufsetzen und ca. 1 Minute stehen lassen, bis die Fleischmischung oben ebenfalls gut erhitzt ist. Mit dem Rest wiederholen.