

29. Juni 2013

Leserwunsch: Lahmacun (türkische Pizza)

Eine Pizza zum Einrollen? Ja, die „türkische Pizza“ Lahmacun wird eingerollt. Viele kennen es in ähnlicher Weise vom eingerollten Döner Kebap, der sich an den Imbissbuden dann Dürüm nennt.

Der Haken am Einrollen ist, dass der gebackene Pizzateig sich auch einrollen lassen muss. Genau das war das Problem eines meiner Leser.

Ich habe mich ans Werk gemacht und festgestellt, dass des Rätsels Lösung ganz simpel ist: der Pizzateig muss einerseits sehr dünn gebacken werden und andererseits muss die gebackene Pizza noch wenige Minuten auf einer festen Unterlage (Brett etc.) liegen, um den Pizzaboden flexibel werden zu lassen.

Mein Teigrezept orientiert sich an allgemeinen Angaben auf Wikipedia, der Belag ist ein Sammelsurium aus verschiedenen Internetquellen, vor allem aber vom Kleinen Kuriositätenladen.

Wirklich lecker, diese türkische Pizza und schnell gemacht. Der Teig kann mehrere Tage im Kühlschrank ausharren und auch der Belag kann vorbereitet und eingefroren werden.

Das Rezept ist für zwei Pizzen ausgelegt.

Hauptteig

- 180 g Weizenmehl 550
- 120 g Wasser
- 10 g Olivenöl
- 1 g Frischhefe
- 3 g Salz

Belag

- 200 g Rinderhack
- 100 g passierte Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 Esslöffel Paprikamark (alternativ: 1 rote Paprika pürieren)
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Paprikapulver süß
- 1/4 Teelöffel Paprikapulver scharf
- 50 g Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Messerspitze Kreuzkümmel
- 1 Messerspitze Sumak
- Pfeffer
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch

Vor dem Einrollen

- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch

Für den Teig alle Zutaten homogen vermengen.

60 Minuten bei 22°C reifen lassen. Alle 20 Minuten falten.

Den Teig für 48-72 Stunden bei 4-6°C aufbewahren.

Den Teig halbieren und 2-3 mm dünn rund bis oval ausrollen.

Für den Belag alle Zutaten fein geschnitten zu einer Masse vermengen.

Die Pizzaböden damit bestreichen und bei 280°C (250°C) ca. 8-10 Minuten backen.

Die Pizzen auf ein Brett oder ein Blech setzen und 1-2 Minuten auskühlen lassen. In dieser Zeit mit grob gehackter Zwiebel, Knoblauch und ganzer Petersilie belegen, außerdem mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend die Pizzen einrollen und genießen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit gesamt: ca. 73 Stunden

