

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, 10.06.2024

Türkische Pizza (Lahmacun) mit Tomaten und Petersilie

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

1 Würfel Hefe, frisch, 42 g
250 ml Wasser, lauwarm
250 g Mehl, Type 405
1 Prise Zucker
250 g Dinkelmehl
1,5 TL Salz
1 Beutel Natur-Sauerteig, flüssig

Für den Belag:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Spitz-Paprika, rot
1 Karotte
4 Tomaten
4 EL Tomatenmark
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprika, rosenscharf
1 Prise Zimt (gemahlen)
etwas Kreuzkümmel (Cumin; gemahlen)

Außerdem:

2 Zwiebeln, rot
8 Kirschtomaten
1 Bund Petersilie
einige Oliven, z. B. Kalamata, nach Belieben
einige eingelegte Peperoni, nach Belieben
etwas Feta, nach Belieben



Zubereitung:

1. **Für den Teig** Hefe, 50 ml Wasser, 1 TL Mehl und 1 Prise Zucker verrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen.
2. Übriges Mehl und Salz in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Hefevorteig, Sauerteigmischung und übriges Wasser zugießen und alles geschmeidig verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.
3. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. **Für den Belag** Zwiebeln und Knoblauch abziehen, grob würfeln. Paprika putzen, abbrausen und in Stücke schneiden. Karotte schälen, abbrausen und grob raspeln. Tomaten abbrausen und grob würfeln.
5. Karottenraspel, Paprikastücke, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Tomatenmark in einer Küchenmaschine oder stabilem Mixer mixen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und nach Belieben Zimt und Kreuzkümmel kräftig würzen. Den Gemüsemix abschmecken kühl stellen.
6. **Den Teig** nochmals gründlich durchkneten und in 4-8 gleich große Portionen teilen. Zu Kugeln formen und auf einem Stück Backpapier verteilen. Zugedeckt weitere ca. 15 Minuten gehen lassen.
7. Rechtzeitig den Backofen und darin einen Backstein – sofern vorhanden – oder das Backblech auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

8. Die Teigportionen nacheinander auf wenig Mehl rund ausrollen. Mit jeweils einem Viertel bzw. einem Achtel des Belags gleichmäßig bestreichen.

9. Die Pizzen mithilfe des Backpapiers oder mit einem bemehlten Backschieber auf den heißen Backstein, bzw. das heiße Blech gleiten lassen und jeweils etwa 10–14 Minuten backen.

10. In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden, Tomaten und Petersilie abrausen und trocken. Tomaten in Scheiben oder Spalten schneiden. Petersilie fein schneiden.

11. Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebeln, Tomaten, Petersilie, Peperoni, Oliven und zerbröckeltem Schafskäse bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Wer mag beträufelt die Pizzen noch mit etwas Chili-Honig: 2 Chilischoten sehr fein schneiden (nach Belieben entkernen) und mit ca. 150 g flüssigem Honig kurz köcheln lassen. Anschließend vom Herd ziehen und 1 EL Balsamessig unterrühren. In ein Glas abfüllen und fest verschließen. Der Chili-Honig passt nicht nur zu Pizzen sondern auch zu Grillgerichten wie Steaks, Hühnchen.