Lahmacun

Türkische Teigfladen mit würziger Hackfleischmasse · ca. 10–12 Stück

Zutaten für den Teig

Menge	Zutat
900 g	Weizenmehl (Type 550)
100 g	Semola (Hartweizengrieß)
1 EL	Salz
550 ml	Wasser
2 EL	Olivenöl

Zutaten für die Hackfleischmasse

Menge	Zutat
650 g	Hackfleisch
2	rote Spitzpaprika
3	grüne Spitzpaprika
3	mittelgroße Tomaten
3	kleine Zwiebeln
1 Bund	Petersilie
1 TL	Salz
1 TL	Paprikapulver
2 TL	Chiliflocken
1 EL	Paprikamark
2 EL	Tomatenmark
80 ml	neutrales Öl

Zubereitung

1. Backofen vorheizen: Oberhitze auf 300 °C und Unterhitze auf 285 °C einstellen.

2. Teig zubereiten: Mehl, Semola und Salz vermischen. Wasser und Olivenöl dazugeben und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Abgedeckt ruhen lassen.

3. Hackfleischmasse vorbereiten: Spitzpaprika, Tomaten, Zwiebeln und Petersilie sehr fein hacken oder kurz in einem Mixer zerkleinern. Mit Hackfleisch, Salz, Paprikapulver, Chiliflocken, Paprikamark, Tomatenmark und neutralem Öl gründlich vermengen.