



Lahmacun

Zutaten

(für 2 Personen)

Für den Teig

- 230 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ¼ Würfel Hefe, frisch
- 150 ml Wasser, lauwarm

Für den Belag

- 1 Zwiebel
- 1 kleine Peperoni, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose Tomaten (Pizzatomen)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Pck. Kräuter: 8-Kräuter Mischung TK (50 g)
- 120 g Tatar Pfeffer
- Knoblauchsatz
- Paprikapulver, edelsüß
- Kreuzkümmel

Zubereitung

Für den Teig 220 g Mehl (Achtung: 10 g zum Auswellen aufheben!) und eine Prise Salz mischen. In die Mitte mit einem Löffel eine kleine Mulde drücken, klein gebröselte Hefe hinein geben und mit etwas lauwarmen Wasser leicht verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend das restliche Wasser zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei den Teig gut mit der Hand durcharbeiten, damit Luft hineinkommt. Sie hilft dabei, dass die Hefe nun ihre Arbeit machen kann. Danach den Teig in der abgedeckten Schüssel an einem warmen und nicht zugigen (!) Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Er sollte sich in dieser Zeit deutlich vergrößert haben.

In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken, bzw. den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Peperoni waschen, halbieren und die Kerne sowie die Trennwände sorgfältig entfernen. Danach in ganz feine Würfel schneiden.

In einer Schüssel das Tatar mit den Pizzatomen, dem Tomatenmark, den Zwiebeln, dem Knoblauch, der Peperoni, den Kräutern und den Gewürzen gut vermischen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

hier gehts weiter →





.....
Cacic
.....

 **Zutaten** 
(für 2 Personen)

1/2 Salatgurke
250 g Joghurt
1 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Den Teig mit einem Messer in zwei Hälften teilen und jede Hälfte mit etwas Mehl (restliche 10 g) zu einem dünnen, länglichen Fladen ausrollen. Ein Fladen muss dabei auf ein Backblech passen! Am besten rollt man den Fladen, nachdem man ihn ausgewellt hat, leicht über das Nudelholz. So kann man ihn problemlos auf das Backblech bekommen und dort einfach wieder ausrollen.

Jeden Fladen nun jeweils mit der Hälfte der Belagsmischung bestreichen, und beide Bleche übereinander (Abstand lassen!) in den Ofen schieben.
Bei 220°C in ca. 15-20 Minuten backen.

Nach Ende der Backzeit Lahmacun aus dem Ofen holen. Jeweils auf einen großen Pizzateller legen und mit Krautsalat, Gurken und Tomatenscheiben und Eissalat belegen.

Zum Schluss Cacic auf dem Gemüse verteilen.

.....
Cacic
.....

Die Gurke längs halbieren und entkernen, fein raspeln und zusammen mit der gepressten Knoblauchzehe, dem Zitronensaft und dem Joghurt verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit !



Bei uns isst alles Bio.

Alle Rezepte kommen von unserer Hoflieferant-Köchin – mit Liebe und Sorgfalt erprobt und zusammengestellt.

