

LEVEL: KOMPLEX

ERGIBT 2 GROSSE
FLADENBROTE

LAHM BI AJIN

Diese „nahöstliche Pizza“ kann wie das Manakeesh-Fladenbrot (Seite 50) ganz nach Belieben und entsprechend der Jahreszeit belegt werden. Sie wird gerne als Appetizer oder Street Food angeboten, auch als Teil einer großen Auswahl von Vorspeisen auf kleinen Tellern, bekannt als Mezze. In Großsyrien und im Südosten der Türkei, wo man sie Lahmacun nennt, wird sie sehr häufig gegessen. Diese beliebte regionale Variante wird mit Lammhackfleisch und scharfen Chilischoten belegt.

ZUTATEN

Eine Grundmenge
Manakeesh-Teig (Seite 50)

Belag

2 Esslöffel natives Olivenöl extra
2 kleine Lauchstangen,
fein gehackt
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ Teelöffel fein gehackte frische
grüne Chilischote, entkernt
½ Teelöffel fein gehackte frische
rote Chilischote, entkernt
500g Lammhackfleisch
1 Prise Salz
1 Prise frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eine Grundmenge Manakeesh-Teig vorbereiten (Seite 50).
Ca. 1 Stunde, bevor der Teig backfertig ist, einen Brotbackstein in den Ofen legen und auf 250°C vorheizen.
Nachdem der Teig aufgegangen ist, Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen, den Teig in zwei gleich große Portionen aufteilen und jeweils zu einer Kugel formen. In ein sauberes Küchenhandtuch einschlagen, um ein Austrocknen zu verhindern.
In einer großen Bratpfanne Öl erhitzen und Lauch sowie Zwiebel, Knoblauch und Chili anbraten, bis sie eine leicht goldbraune Färbung angenommen haben.
Das Lammhackfleisch dazugeben, würzen und anbraten, bis das Fleisch die Farbe ändert. Dann in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
Die Teigkugeln jeweils zu dünnen ovalen Fladen ausrollen. Auf einen leicht bemehlten Backschieber legen und die Mischung für den Belag darauf verteilen. Mit dem Backschieber auf den Brotbackstein gleiten lassen und für 12 Minuten backen.

TIPP

Sollten Sie keinen Brotbackstein und Backschieber zur Hand haben, können Sie auch das Backblech im Ofen zuvor erhitzen, um eine heiße Oberfläche zu schaffen. Das Lahm Bi Ajin kann in diesem Fall auf Backpapier vorbereitet und dann auf das Blech umgesetzt werden.

