




Lahmacun

(türkische Pizza)



Menge	Zutaten	Zubereitung
<p>Teig:</p> <p>200 g ½ TL ½ Pck.</p> <p>125 g 5 EL 5 EL</p> <p>Belag:</p> <p>1 (kleine) 1</p> <p>125 g ¼</p> <p>½ Pck</p> <p>100 g</p>	<p>(Quark-Öl-Teig)</p> <p>Mehl Salz Backpulver</p> <p>Magerquark Milch Öl</p> <p>Zwiebel Knoblauchzehe</p> <p>Rinderhack Paprikaschote</p> <p>Tomaten „stückig“ Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Thymian Rosmarin</p> <p>Käse, gerieben</p>	<p>All-in-Methode</p> <p>trockene Zutaten vermischen, flüssige Zutaten zugeben, kneten</p> <p>⇒ Blech mit Backpapier belegen, ⇒ Teig zu 8 Kugeln formen, flachdrücken und auf das Blech legen</p> <p>→ fein würfeln, andünsten → pressen und zugeben → zugeben und anbraten → würfeln, zugeben und mit dünsten</p> <p>→ zugeben und abschmecken</p> <p>⇒ den Belag auf die Teigplatten geben → darüber streuen</p> <p>Backen:   175°C  10-15 Min.</p>