



Arabische Pizza (Lahm bi-Adschin)

Z u t a t e n : 4 Stück

500 g Weizenmehl
1 Tl. Salz
30 g Hefe
1 Tl. Zucker
300 ml lauwarmes Wasser
2 El. Olivenöl
3-4 St mittelgroße Zwiebeln
3-4 St Knoblauchzehen
3 El. Tomatenmark
1 Bd. Petersilie
3 El. Olivenöl; kaltgepresst
250 g Lamm-Hackfleisch
150 ml Wasser
2 Tl. gemahlener Kreuzkümmel
1 Tl. gemahlener Koriander
1 Tl. schwarzer Pfeffer

Z u b e r e i t u n g :

Das Mehl mit 1 Tl. Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen und mit 100 ml lauwarmen Wasser und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen. 2 El. Öl dazugeben und alles mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgerätes verkneten, dabei nach und nach 200 ml lauwarmes Wasser dazugeben.

Den Teig solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Der Teig soll weich sein, darf aber nicht kleben. Den Teig zur Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ohne die groben Stiele fein hacken.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch, die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten anbraten. Das Tomatenmark und die Gewürze dazugeben. 150 ml Wasser angießen und alles gut verrühren. Die Masse mit Pfeffer und Salz würzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu dünnen Fladen von 20 - 25 cm Durchmesser ausrollen. Mit den Fingern einen Rand formen, damit beim Backen der Belag nicht herunterlaufen kann. Ein Backblech einmehlen. Die Fladen darauf setzen, mit der Hackfleischmasse bestreichen und im Backofen (Mitte) 10 – 15 Minuten backen. Die Fladen sollen noch so weich sein, dass sie sich zusammenrollen lassen, damit man sie aus der Hand essen kann.