



Zupfbrot mit Lahmacun-Füllung

Zutaten für ein Backform mit 32cm Durchmesser

Zubereitung: 20 Minuten | **Backzeit:** 40 Minuten | **Wartezeit:** 1 Stunden | **Backrohr:** 180°C O/U

Zutaten:

Hefeteig:

21 g Hefe
250 g Wasser
1 EL Zucker
500 g Mehl
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
3 EL Olivenöl

Lahmacun Füllung:

60 g Olivenöl
500 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
3 Spitzpaprika (grün od. rot)
500 g Tomaten
1 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
1 TL Bergbohnenkraut oder Oregano
1 TL Minze (getrocknet)
3 EL Tomatenmark
0,5 Bund Petersilie



Zubereitung:

Hefeteig:

Gib die Hefe, das Wasser und den Zucker in eine Rührschüssel und verrühre die Zutaten kurz. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig ca. 10 Minuten, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, bestreibe sie mit etwas Olivenöl und lasse sie in der Schüssel für ca. 1 Stunde aufgehen.

Tipp: Wenn deine Küchenmaschine eine Heizfunktion hat, kannst du die Temperatur auf 32°C stellen. So geht der Teig schneller auf.

Lahmacun Füllung:

Erwärme das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hackfleisch darin an, bis es krümelig ist. Würfle in der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Paprika und gib sie zu dem Fleisch in die Pfanne. Würfle auch die Tomaten und gib sie mit den Gewürzen, der Minze und dem Tomatenmark dazu. Lasse

alles zusammen etwa 3 Minuten köcheln. Hacke währenddessen die Petersilie fein und gib sie ebenfalls in die Pfanne. Lasse die Füllung nun abkühlen.

Teig füllen:

Rolle den Teig zu einem großen Rechteck aus. Verstreiche die Füllung gleichmäßig auf dem Teig. Rolle den Teig mit der Füllung der Länge nach auf und schneide die Rolle in zwei gleichgroße Teile. Ziehe beide Rollen mit den Händen etwas länger und dünner.

Fette ein Emaille-Blech und ordne die zwei Rollen spiralförmig darauf an. Schneide mit einem Messer die Oberfläche der Rollen mehrfach ein. Gib den Lahmacun-Kranz in den kalten Backofen. Stelle den Backofen auf 180°C O/U ein und backe den Kranz für etwa 40 Minuten. Der Teig nutzt die Aufheizzeit des Backofens, um weiter aufzugehen.

Serviere das Lahmacun-Zupfbrot kalt oder warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen