

Libanesische Pizza Lahm bi Ajeen

Jeder kennt die Klassiker, denn es gibt wahrscheinlich niemanden hier, der noch nie italienische Pizza gegessen hat! Aber was ist mit der... nahöstlichen? Libanesische Pizza Lahm bi Ajeen mit Rindfleisch und Tomaten, verfeinert mit Harissa und Kräutern, serviert mit Ayran, ist ein nahöstliches Gericht, das ihr einfach probieren müsst! Genießt ihren außergewöhnlichen Geschmack, und wer weiß, vielleicht wird diese Pizza in der Zwischenzeit eure Lieblingspizza?

ZUTATEN

- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 700 g Weizenmehl
- 400 ml Wasser
- 300 g gemahlenes Lamm- oder Rindfleisch
- 1-2 große Tomaten oder 1 Dose Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- ½ Bund frische Minze
- 1 Esslöffel Jasmeen Harissa
- 1 Teelöffel sieben arabische Gewürze
- 1 Teelöffel süßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Jasmeen Ayran



Zubereitung:

Sieben Sie $\frac{1}{3}$ Tasse Mehl. Mischen Sie die trockenen Zutaten: Mehl, Salz und Hefe. Machen Sie dann eine Mulde in die trockenen Zutaten und beginnen Sie, warmes Wasser in einem dünnen Strahl einzufüllen, während Sie die Mischung 5 Minuten lang kneten und bei Bedarf das restliche Mehl hinzufügen, bis ein glatter, weicher und elastischer Teig entsteht. Lassen Sie ihn 2-3 Stunden gehen. Pürieren Sie die Tomaten, die Zwiebel und die Kräuter. Mischen Sie alle Zutaten mit dem Fleisch und der Harissa und würzen Sie die Mischung zu einer gleichmäßigen, leicht flüssigen Masse. Formen Sie dann aus dem Teig kleine Kugeln (8-12, je nach Größe), die dann dünn ausgerollt und mit dem Fleisch belegt werden. Backen Sie die Pizza in einem vorgeheizten Ofen bei 240 Grad für 10-12 Minuten, bis der Teig goldene Ränder hat und das Fleisch durchgegart ist. Warm servieren, großzügig mit Zitronensaft beträufeln. Ayran kann als Getränk gereicht werden.