

# LAMM TOMATEN MANAKISH

---

## Zutaten (ergibt 20 Stücke)

- 200g Weizenvollkornmehl
- 175g Weizenmehl und Mehl zum Bestäuben
- 1 TL Trockenhefe
- 1,5 TL Salz
- 2 TL Olivenöl
- 300ml lauwarmes Wasser

## Zutaten (Für den Belag)

- 1 TL Olivenöl
- 250g Lammhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 TL [Baharat](#)
- Salz und Pfeffer
- 12 Cherry-Tomaten, gehackt
- 3 EL frisch gehackte [Minze](#)

Beide Mehlsorten mit der Hefe und dem Salz in einer grossen Schüssel vermengen. Das Öl zugeben und unter Rühren das Wasser zufügen, bis ein Teig entsteht (die Wassermenge kann variieren). Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. In der Zwischenzeit für den Belag das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch und Zwiebel zugeben und bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten braten, bis das Fleisch gleichmässig gebräunt ist. Das Baharat unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten und die Minze unterrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Ofen auf 230°C (Umluft 210°C) vorheizen und zwei Backbleche mit Öl bestreichen. Den Teig zusammenschlagen und zu 20 golfballgrossen Kugeln formen. Die Teigkugeln leicht mit Mehl bestäuben, zu dünnen Kreisen ausrollen und auf die Bleche legen. Mit dem Belag bestreichen und 10-15 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

*La Cucina*