

Λαχματζούν, η πολιτική πίτσα!



Η πολιτική πίτσα με το όνομα λαχματζούν μπορεί να είναι ένα υπέροχο πρώτο πιάτο στο δείπνο σου ή ακόμη και ένα τέλειο απογευματινό ή βραδινό για την οικογένεια και την παρέα. Το λαχματζούν είναι από τα κύρια φαγητά της Αρμενίας και γίνεται με κιμά αρνίσιο ή μοσχαρίσιο.

Εγώ πρώτη φορά δοκίμασα λαχματζούν στην Σμύρνη. Εκεί ξέρεις έχουν μικρά μαγαζιά -κάτι σαν τα δικά μας γυράδικα- και πουλάνε τις πολιτικές πίτσες και σου τις φτιάχνουν επί τόπου.

Δες το βίντεο απο τη Σμύρνη εδώ



Υλικά:

Ζύμη

550 γρ. αλευρι Αφοί Κεραμάρη MANNA

300 ml νερό

Γεμιση

500 γρ. κιμάς (αναμεικτός ή σκέτος)

4 κουτ. σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός

1/4 κουτ. γλυκού μπαχάρι σε σκόνη

1/4 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά σε σκόνη

1/4 κουτ. γλυκού κύμινο σε σκόνη

1/4 κουτ. γλυκού φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κουτ. γλυκού σουμάκ

1 πιπεριά κέρατο, ψιλοκομμένη

2 κουτ. σούπας πελτές ντομάτας

χυμός από ½ λεμόνι

αλάτι

3 κουτ. σούπας ελαιόλαδο

2 αβγά

Εκτέλεση:

Για την ζύμη:

1) Βάζεις μισό κιλό αλεύρι και λίγο αλάτι σε ένα άδειο μπολ

- 2) Πρόσθετης νερό και ανακατώνεις
- 3) Ζυμώνεις την ζύμη για κάνα 5 λεπτό
- 4) Βάζεις την ζύμη στο μπολ με λίγο αλεύρι για 20 λεπτά να ξεκουραστεί

Για την γέμιση:

- 1) Σε ένα άδειο μπολ βάζεις μέσα τον κιμά
- 2) Πρόσθετης λίγο τσιμένι και κόκκινο γλυκό πιπέρι
- 3) Αδειάζεις ελαφρώς καυτερό πιπέρι μετά μπαχάρι και κύμινο
- 4) Ρίχνεις αλάτι και χυμό λεμονιού
- 5) Ύστερα τα κομματάκια πράσινης πιπεριάς με σκόρδο και πολτός ντομάτας
- 6) Ανακατώνεις και βάζεις το κρεμμύδι με λάδι
- 7) Μετά ρίχνεις ψιλοκομμένο μαϊντανό και τους κρόκους των αυγών
- 8) Αργότερα ανακατώνεις και βάζεις το μπολ για 20 λεπτά στο ψυγείο

Συνέχεια συνταγής:

- 1) Βάζεις στο ζυμάρι λίγο αλεύρι και κόβεις κομμάτια στρογγυλά την ζύμη
- 2) Ανοίγεις την ζύμη με τον πλάστη και βάζεις τα κομμάτια σε ταψί με λαδόκολλα
- 3) Αδειάζεις την γέμιση στην ζύμη και απλώνεις
- 4) Βάζεις το ταψί στο φούρνο να ψηθεί στους 180 βαθμούς για 12-15 λεπτά και είναι έτοιμα...



INFO

1. Το πετυχημένο λαχματζούν βασίζεται ουσιαστικά σε τρεις παράγοντες , την κατάλληλη ζύμη και το πάχος ανοιγμένου ζυμαριού, το μπόλικο κρεμμύδι και άλλα υλικά, τον κιμά που μειοψηφεί πάντα ανά λαχματζούν και την κατάλληλη διάρκεια ψησίματος ώστε να μπορείς όταν ψηθεί να το κάνεις ρολό και να το φας σαν σουβλάκι κι όχι ξεροψημένο [και φυσικά να μην κολλά στο ταψι στο φούρνο]
2. Το ποτό που συνοδεύει το λαχματζούν είναι ένα, αριάνι. Δεν χρειάζεται να το αγοράσεις. Άνοιξε ένα γιαούρτι ρίξε μέσα αλάτι και νερό και το έφτιαξες!
3. Στα ψημένα λαχματζούν μπορείτε να ρίξετε λίγο ψιλοκομμένο κρεμμύδι, κομμάτια ντομάτας ή και μαϊντανό συν λεμόνι φρέσκο και μετα ρολλαρετε σαν σουβλάκι και τρώτε.

Μπορείς να συνοδέψεις τέλεια με ένα αριάνι! [Δες εδώ πως θα το φτιάξεις](#)