



## IRAK FLEISCHBROT

### ZUTATEN

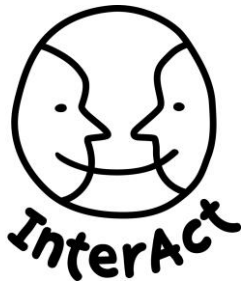
<p>Für den Teig:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg Mehl</li><li>• 700 ml Wasser</li><li>• Hefe und Salz</li></ul>	<p>Für die Füllung:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/2 kg Hackfleisch</li><li>• 1 Bund Petersilie</li><li>• 1 Bund frische Zwiebel</li><li>• 1 Bund getrocknete Zwiebel</li><li>• 3 Tomaten</li><li>• 1 Teelöffel Salz</li><li>• 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer</li><li>• 1 Teelöffel rote Paprikaflocken</li><li>• 1 Teelöffel Kurkuma</li><li>• 1 Tasse Olivenöl</li></ul>
--	--

### ZUBEREITUNG:

Mehl mit 700 ml Wasser vermischen. Hefe und Salz hinzufügen. Gut durchkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

In einer separaten Schüssel Hackfleisch, Petersilie, Zwiebel, getrocknete Zwiebel, Tomaten, Salz, schwarzer Pfeffer, rote Paprikaflocken, Kurkuma und 1 Tasse Olivenöl vermischen und zum Teig geben.

Den Teig ein wenig kneten und eine halbe Stunde ruhen lassen, dann nach Belieben formen und in einer Pfanne goldbraun backen.



## IRAK FLEISCHBROT

### INGREDIENTS

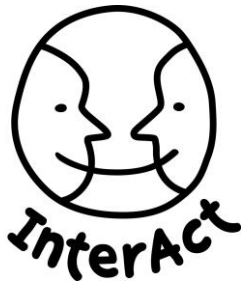
<p>For the dough:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 kg flour</li><li>- 700 ml water</li><li>- Yeast and salt</li></ul>	<p>For the filling:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1/2 kg minced meat</li><li>- 1 bunch of parsley</li><li>- 1 bunch of fresh onion</li><li>- 1 bunch of dried onion</li><li>- 3 tomatoes</li><li>- 1 teaspoon salt</li><li>- 1 teaspoon black pepper</li><li>- 1 teaspoon red bell pepper flakes</li><li>- 1 teaspoon turmeric</li><li>- 1 cup olive oil</li></ul>
--	--

### PREPARATION:

Mix flour with 700 ml water. Add the yeast and salt. Knead well and leave to rest for 1 hour.

In a separate bowl, mix the minced meat, parsley, onion, dried onion, tomatoes, salt, black pepper, red bell pepper flakes, turmeric and 1 cup of olive oil and add to the dough.

Knead the dough a little and leave to rest for half an hour, then shape as desired and fry in a pan until golden brown.



## IRAK FLEISCHBROT

### INGREDIENTES

<p>Para la masa</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 kg de harina</li><li>- 700 ml de agua</li><li>- Levadura y sal</li></ul>	<p>Para el relleno</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1/2 kg de carne picada</li><li>- 1 manojo de perejil</li><li>- 1 manojo de cebolla fresca</li><li>- 1 manojo de cebolla seca</li><li>- 3 tomates</li><li>- 1 cucharadita de sal</li><li>- 1 cucharadita de pimienta negra</li><li>- 1 cucharadita de copos de pimiento rojo</li><li>- 1 cucharadita de cúrcuma</li><li>- 1 taza de aceite de oliva</li></ul>
--	---

### PREPARACIÓN:

Mezclar la harina con 700 ml de agua. Añadir la levadura y la sal. Amasar bien y dejar reposar durante 1 hora.

En un bol aparte, mezclar la carne picada, el perejil, la cebolla, la cebolla seca, los tomates, la sal, la pimienta negra, los copos de pimiento rojo, la cúrcuma y 1 taza de aceite de oliva y añadir a la masa.

Amasar un poco la masa y dejar reposar media hora, después dar la forma deseada y freír en una sartén hasta que se dore.