

Lajmayin Clásico



Ingredientes

Armado

Bollos(200gr): c/n A gusto

Cilantro: 1 cda

Salsa de tomate: c/n A gusto

Labne: c/n A gusto

Pepino en láminas finas: c/n A gusto

Zaatar: c/n A gusto

Cebollas encurtidas: c/n A gusto

Eneldo: 1 cda

Jalapeños encurtidos: c/n A gusto

Menta: 1 cda

Perejil: 1 cda

Masa

Aceite De Oliva: 90 c.c.

Agua: 520 c.c.

Harina 000: 500 Gramos

Masa madre: 100 Gramos

Harina 000 orgánica: 500 Gramos

Levadura: 5 Gramos

Sal: 25 Gramos

Relleno

Ajo: 10 Gramos

Azúcar Negra: 85 Gramos

Carne picada: 1 kg

Extracto De Tomate: 60 Gramos

Pasta de Tamarindo: 130 Gramos

Sal Entre Fina: 20 Gramos

Azucar: 85 Gramos

Baharat: 1 cdita

Cebolla: 300 Gramos

Jugo de Naranja: 300 c.c.

Pimienta Negra: 1 cdita

Vinagre Blanco: 175 c.c.

Preparación de la Receta

MASA

- Mezclar *harina* y en el centro agregar masa madre, *levadura*, agua, sal, aceite de oliva y amasar hasta formar un bollo liso.
- Colocar en un bowl, tapar y dejar en heladera por 48 hs.
- Integrar todos los ingredientes, tapar y dejar reposar 15 minutos.
- Pasados los 15 minutos, amasar en una mesada con un poco de aceite.
- Tapar y dejar reposar una hora más a temperatura ambiente (sin calor)
- Pasada la hora, hacer un pliegue y reposar otra hora mas.
- Realizar otro pliegue y guardar 24 hs en nevera.
- Formar bollos de 200 gr.

RELLENO

- Rehogar hasta *dorar* suavemente la *cebolla* picada, el *ajo* picado con aceite de oliva.
- Incorporar la carne picada y revolver constantemente hasta que la carne este cocida y sin grumos.
- Agregar pasta de tamarindo y el extracto de *tomate*
- Cocinar por unos minutos.
- Añadir azúcar, azúcar negra y cocinar 2 minutos.
- Incorporar *vinagre*, *jugo* de *naranja*, sal, pimienta y dejar reducir a fuego suave hasta que tome consistencia espesa y reserva en frío.
- Rectificar sabor de ser necesario.

ARMADO

- Estirar la masa en forma circular tipo pizza y en la base colocar salsa de tomates.
- Agregar el relleno ya frío y espolvorear con azúcar.
- Llevar a horno fuerte hasta cocinar la masa y caramelizar la carne
- En un bowl mezclar hojas de *cilantro*, *perejil*, *menta*, pepino, cebollas, jalapeños y *condimentar* con sal y aceite de oliva
- Sobre el lajmayin recién salido del horno agregar hilos de labne, la ensalada y por encima espolvorear con Zaatar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lajmayin-clasico>