PIZZAKRANZ

4.6 bei 19 Bewertungen

1 h 20 min | Pikanter Germteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/)) zuerst das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Olivenöl und Germ dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Für die Fülle den Schinken und den Mozzarella fein schneiden und anschließend mit den Sauerrahm und Gewürzen gut vermischen.

3. Den Teig in zwei Teile teilen und zu zwei gleich großen Kreisen ausrollen. Einen Kreis mit der Fülle bestreichen und mit dem zweiten Teigkreis bedecken. Anschließend zum Pizzakranz (siehe Fotos) weiterverarbeiten.

4. Den Kranz mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Diesen Teig kann man im Kühlschrank über mehrere Stunden gehen lassen. WICHTIG: Der Teig muss dann

Zutaten

FÜR 1 KRANZ

TEIG

150 g	lauwarmes Wasser
150 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Germ
10 g	Salz
2 EL	Olivenöl

FÜLLE

100 g	Schinken
100 g	Mozzarella
3 EL	Sauerrahm
	Pizzagewürz
	Salz

1 Ei zum Bestreichen

jedoch luftdicht abgedeckt in einer Schüssel rasten.