

PIZZAKRANZ

★★★★☆ 4.7 bei 13 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Tipp: kühl kann man den Teig über mehrere Stunden gehen lassen. Der Teig muss dann jedoch luftdicht abgedeckt (am besten mit Frischhaltefolie) in einer Schüssel rasten.

- 2 Für die Fülle den Schinken fein schneiden und anschließend mit den restlichen Zutaten gut vermischen.

- 3 Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil rund ausrollen. Anschließend wie auf den Bildern zum Pizzakranz weiterverarbeiten.



- 4 Den Kranz mit dem Ei einstreichen und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



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