PIZZASTRUDEL

★★★★ 4.8 bei 20 Bewertungen











Zubereitung

Aus den Zutaten einen Topfenteig zubereiten. Dazu einfach alle Zutaten miteinander verkneten. Den Teig danach für mindestens 1

Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Teig in zwei Stücke teilen und jeweils rechteckig ausrollen. Anschließend mit der Füllung belegen, zu einem Strudel einrollen, den Teig mit Wasser besprühen und bei 180 Grad ca 30 min backen.



TIPP — Der Teig ist in kürzester Zeit fertig geknetet, danach soll er ein bisschen ruhen. Man kann ihn auch gut vorbereiten – dh in der Früh den Teig herrichten, den Vormittag über im Kühlschrank rasten lassen und kurz vor dem Mittagessen wird der Pizzastrudel zubereitet.



Zutaten FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g Topfen

250 g Weizenmehl 700

250 g Butter

5g Salz

FÜLLE

200 g Schinken

200 g Käse

7 g Salami

Tomate

Pizzagewürz