

Pizzabrot

Zutaten:

Teig Brotteig Rezept

1 kg Mehl

2 EL Zucker

2 gestrichene EL Salz

30 g Hefe

625 ml lauwarmes Wasser

Füllung

ca. 100 g Parmaschinken

40 g Basilikum (frisch)

20 -25 Cherrytomaten

340 g Getrocknete Tomaten in Öl eingelegt

400 g Käse (2 Pack Mozzarella, Resmenge Parmesan)

Es können natürlich nach
belieben noch weiter Zutaten verwendet werden.

(Oliven, gekochte Eier, Pilze, Sardellen)

also alle was auch sonst auf einer Piza ist.

Backzeit: 35 Minuten

Elektroherd: 195 Grad

Umluft: 180 Grad



Rollen sie den Teig zu einem ungefähr 1m langen und 20 cm breiten Rechteck aus.
Dieses Rechteck kann dann unterteilt werden, wenn kein Runder Kranz hergestellt wird.





Als erstes wird der Parmaschinken in der Mitte verteilt. Eine Hälfte haben wir ohne Parmaschinken belegt.

Danach werden Schicht für Schicht die Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Basilikum und der Käse verteilt.



Den Teig von beiden Längsseiten über die Füllung klappen.

Bei einem Kranz die beiden Enden zu einem Ring zusammendrücken.

