

Hackfleischsonne

Teig:

300 g Wasser, lauwarm
1 Würfel Hefe
1 TL Honig
750 g Weizenmehl Typ 550
135 g Olivenöl
3 TL Salz
2 TL italienische Kräuter

Belag:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Emmentaler
500 g Rinderhackfleisch
50 g Tomatenmark
1 EL Ajvar, scharf
1 EL italienische Kräuter
1,5 TL Salz
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

Zum Bestreichen: 1 Eigelb



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe mit Honig im lauwarmen Wasser auflösen.

(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl, Öl, Salz und Kräuter zugeben und einkneten.

(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig kurz ruhen lassen und die Füllung vorbereiten.

Zwiebel und Knoblauchzehen fein würfeln.

(im TM **8 sek./Stufe 5**)

Käse mit der groben Microplane Reibe reiben.

(im TM zu den Zwiebeln geben und **8 sek./Stufe 6**, alles nach unten schieben).

Übrige Zutaten zugeben und alles miteinander vermischen

(im TM: **1,5 min./Teigknetstufe**)

Teig abwiegen und halbieren. Eine Hälfte mit dem Teigroller auf der gefetteten White Lady ausrollen. Die andere Hälfte in gleicher Größe auf der Teigunterlage rund ausrollen.

Das Hackfleisch nun auf dem Teig der White Lady verteilen, hier einen kleinen Teil in die Mitte geben und anschließend einen Ring außenrum mit Hackfleisch bilden.

Den zweiten Teig mit der Teigunterlage darüber geben und die Ränder außen gut andrücken.

Eine mittlere Elfe in die Mitte über die mittige Hackfleischmasse setzen und mit dem Allzweckmesser ca. 16 Streifen nach außen schneiden, diese dann hochkant aufstellen.

Elfe entnehmen und den mittigen Teig drunter etwas einstecken. Teig mit dem Eigelb einpinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei **175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40-45 min.** backen.