

Pizza-Partyähre

Teig:

240 g Milch
30 g Hefe
1 TL Honig
450 g Mehl
45 g Olivenöl
1,5 TL Salz

Füllung:

150 g gekochter Schinken
50 g Salami
5 frische Champignons oder
1 rote Paprika
2 TL Pizzagewürz
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Frischkäse
50 g Tomatenmark

3 EL Milch zum Einpinseln



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

Hefe und Honig in lauwarmer Milch auflösen.

(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Alle übrigen Teigzutaten einkneten.

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

Den Teig abgedeckt in der großen Nixe ca. **45 min.** gehen lassen.

Anschließend mit dem Teigroller auf der Teigunterlage ausrollen.

Alle Zutaten für die Füllung zerkleinern und miteinander vermischen.

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

Füllung auf den Teig verstreichen, dabei 1 cm Rand freilassen.

Von der langen Seite her aufrollen.

Im 45-Grad-Winkel mit der Schere alle 4 cm zu $\frac{3}{4}$ einschneiden.

Rund in die Ofenhexe legen. Einschnitte abwechselnd nach innen und außen ziehen.

Oberseite mit Milch einpinseln und **15 min.** gehenlassen.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene
ca. **30 min.** backen.