

# Gefüllte Pizzabrötchen

## Teig:

300 g Wasser  
½ Würfel Hefe  
1 Prise Zucker  
500 g Mehl  
20 g Olivenöl  
1 TL Salz

## Belag:

200 g Pizzasauce  
200 g gekochter Schinken  
200 g geriebener Käse  
Pizzagewürz

*Schmecken warm und kalt.  
Der Belag kann je nach  
Geschmack auch variiert  
werden.*



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen.  
(im TM: 2 min./37 Grad/Stufe 1)

Übrige Teigzutaten zugeben und einkneten.  
(im TM: 3 min./Teigknetstufe)

Den Teig abgedeckt ca. 30 min. in der großen Nixe gehen lassen.

Anschließend auf der **Teigunterlage** zu einer Rolle formen und mit dem Nylonmesser in ca. 24 Stücke schneiden.

Gekochten Schinken in feine Würfel schneiden und Käse mit der **groben Microplane Reibe** reiben.

Jedes Teigstück etwas rund ausrollen (Achtung, nicht zu dünn in der Mitte), mit etwas Pizzasauce bestreichen, mit Schinken und Käse belegen. Zu einer Kugel formen, so dass der Belag im Teig eingewickelt ist. Mit der Nahtstelle auf die White Lady oder den großen Ofenzauberer legen. Nun mit Pizzasauce außen bestreichen, etwas Pizzagewürz darüber geben und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze  
ca. 20 min. backen.