

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|---------|-----------------------|
| 500 g | Weizenmehl |
| 10 g | Frischhefe |
| 10 g | Salz |
| 2 EL | Öl |
| 130 ml | Wasser |
| 130 ml | Milch |
| 120 g | Schinken |
| 120 g | geriebener Mozzarella |
| 1 Prise | Pizzagewürz |
| 3 EL | Sauerrahm |

Pizzakranz

Zubereitung

- Den Pizzateig zubereiten und rasten lassen.
- Für die Füllung den Schinken fein schneiden und anschließend mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Den Teig in zwei Teile teilen und jeden Teil rund ausrollen und auf ein Backpapier legen.
- Eine Pizzateigplatte mit der Füllung bestreichen und die zweite Pizzateigplatte darüber legen. Mit dem Pizzateigschneider in acht gleiche Teile schneiden, den Rand aber nicht durchschneiden.
- Die Teigstücke von der Mitte über den Rand hinausklappen (siehe Video). Den Kranz mit zerklöpftem Ei bestreichen und mit dem Pizzaschieber in das vorgeheizte Backrohr auf den Pizzastein legen. Ca. 10-15 Minuten bei 220 °C backen.

Pizzakranz

Der Teig kann luftdicht abgedeckt (am besten mit Frischhaltefolie) über mehrere Stunden im Kühlschrank gehen.:

Elisabeth Heidegger

Referentin für Ernährung in St. Pölten,
LK NÖ