

#### 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

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

## Pizzakranz



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

#### Zubereitung

- Den Pizzateig zubereiten und rasten lassen.
- Für die Fülle 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 Backtrennpapier legen.
- Eine Pizzateigplatte mit der Fülle 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 zerklopftem Ei bestreichen und mit dem Pizzaschieber in das vorgeheizte Backrohr auf den Pizzastein legen. Ca. 10-15 Minuten bei 220 °C backen.