



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



Foto: VrK/Franz Gleiß - Nicht zur freien Verwendung

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

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 Backtrennpapier 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.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsraum
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

