

Pizzakranz



Zutaten

Für den Teig:

500 g Weizenmehl, glatt

Type 480

10 g Frischgerm oder Trockengeram

10 g Salz

2 EL Öl

130 ml Wasser

130 ml Milch

Für die Fülle:

120 g Schinken

120 g Mozzarella, gerieben

Pizzagewürz

3 EL Sauerrahm oder Creme fraiche

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 Bilder). 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.

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

