Pizzakranz

Rezept von V-ZUG AG



gefüllte Pizzabrötchen

Zubereitung	1 Std.
Ruhezeit	1 Std. 30 Min.
Garzeit	15 Min.
Stück	20
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Teig

500 g Weissmehl

1 TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20 g)

300 ml Wasser

3 EL Olivenöl

Pizzakranz

150 g Mini-Mozzarella (20 Stück), halbiert

10 Cherrytomaten, halbiert

100 g Tomatensauce aus dem Glas

Anrichten

etwas Olivenöl

1 Bund Basilikum, grob gehackt

etwas Pfeffer

Teig

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen.

Zugedeckt in einer Schüssel ca. 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Pizzakranz

Teig in 20 Portionen teilen. Auf jedes Teigstück vorsichtig je eine Mozzarella- und eine Tomatenhälfte legen. Teigstück zu einer Kugel formen. Kugeln mit ca. 1 cm Abstand nebeneinander kreisförmig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen.

In jede Kugel mit dem Finger sorgfältig eine Vertiefung drücken. Tomatensauce gleichmässig auf dem Pizzakranz verteilen. In jede Vertiefung eine Mozzarella-Hälfte legen.

Backen

Garraum mit PizzaPlus auf 230 °C vorheizen.

Pizzakranz auf der mittleren Auflage 15 Minuten backen.

Anrichten

Pizzakranz mit Olivenöl beträufeln und etwas Pfeffer und Basilikum darüberstreuen.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

PizzaPlus 230 °C während 15 Min.

Tipps

Pizzakranz nach Belieben mit verschiedenen Zutaten füllen.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022