



# 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 Weizenmehl Type 550

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

