Pomito

Zupfblumen mit Pizzafüllung



Vorbereitungszeit: 145 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Honig: 1 TL
- Olivenöl: 3 EL
- Salz: 1,5 TL
- Weizenmehl Typ 405 oder 550: 500 gr
- frische Hefe (oder 7 g Trockenhefe): 20 gr
- warme Milch: 50 ml
- warmes Wasser: 200-220 ml

Füllung

- Salami in Scheiben: 80 gr
- gekochter Schinken in Scheiben: 150 gr
- geriebener Mozzarella: 150 gr

Vorbereitung

1. Für den Hefeteig alles in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Knetdauer von 8-10 Minuten beachten. Den Teig abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.
2. Den Hefeteig auf einer bemehlten Unterlage in 9 gleichmäßig große Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit dem Rollholz auf eine Größe von ca. 16-18 cm Durchmesser ausrollen.
3. Für jede Blume werden 3 ausgerollte Teigstücke benötigt. Um die Blume zu formen, das erste Teigstück auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit der Pomito Pizza und Pasta-Sauce bestreichen. Auf der Sauce Mozzarella verteilen und mit den Schinken- und Salamischeiben belegen. Das zweite Teigstück über das erste legen. Wieder wie beim ersten Teigstück mit Pomito Pizza und Pasta-Sauce, Mozzarella, Schinken und Salami belegen. Das dritte Teigstück zum Abschluss drauflegen.
4. In die Mitte des gestapelten Teigkreises ein kleines Glas stellen. Den Kreis nun um das Glas herum erst in 4, dann in 8 und schließlich in 16 gleichmäßig große Teile schneiden. Jeweils 2 Teile in sich verdrehen und die Enden zusammendrücken. So entsteht die Blumenform.
5. Die Pizzablumen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft 20-25 Minuten backen.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Pizza & Pasta Sauce 300 gr

