Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

# Pizza – Blume

**Zutaten Germteig:**
400 g Weizenmehl, 200 g Dinkelmehl, 1 TL Salz, ½ TL Zucker,
1 TL Pizzagewürz, 60 g Öl, 1 Ei, ½ Würfel Germ, ca. 300 ml lauwarme Milch

**Zutaten Fülle:**
250 g Sauerrahm, 4 EL Tomatenmark, 150 g Champignon, ½ Zwiebel, 100 g Salami, 150 g Schinken, 200 g geriebener Käse, etwas Pizzagewürz, Basilikum oder Oregano fein geschnitten, etwas Salz und Pfeffer,
1 versprudeltes Ei zum Bestreichen

**Zubereitung:**
Für den Germteig Mehl, Salz, Zucker, Pizzagewürz, Öl und Ei in eine Rührschüssel geben. Germ in lauwarmer Milch auflösen und zusammen zu einem Germteig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std gehen lassen.
Für die Fülle die Zwiebel kleinwürfelig schneiden, Champignons blättrig schneiden und zusammen etwas andünsten und auskühlen lassen.
Sauerrahm mit Tomatenmark und den Gewürzen vermischen.
Schinken und Salami klein schneiden und mit dem Käse unter die Tomatenmasse mischen. Feingehackte Kräuter untermischen und gut abschmecken.
Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit der Fülle bestreichen, zu einem Strudel einrollen und diesen zu einem Kranz auf ein vorbereitetes Backblech legen. In gleichmäßigen Abständen einschneiden (wie im Video gezeigt) und die Teigteile umlegen. Zugedeckt noch etwas gehen lassen.
Bei 170°C (Heißluft) ca. 30 – 40 Minuten backen.

**Tipp:** Ein Kräuter-Dip aus Sauerrahm, Joghurt, Salz, Pfeffer, ein Schuss Essig und verschiedene gehackte, frische Kräuter schmeckt sehr gut dazu!

Trachten Wichtlstube
Schärdinger