

Pikanter Pizzazopf

| Zutaten | Zubereitung |
|---|--|
| <p>Salziger Hefeteig/Pizzateig:</p> <p>500 g Mehl 30 g Hefe 1 TL Zucker 1 TL Salz 2 EL Öl 250-300 ml lauwarmes Wasser</p> | <p>Mehl in Rührschüssel geben, Hefe in die Mitte bröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen. Salz an den Mehtrand geben und das Öl in Mehlmulden am Rand eingießen. Alles mit dem lauwarmen Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er sich leicht vom Schüsselrand löst. Kurz durchkneten und mit Tuch abgedeckt gehen lassen bis er doppelte Menge erreicht hat. (ca. 30-60 Min.)</p> |
| <p>Füllung:</p> <p>1 EL Olivenöl 1 Zwiebel 1 kl. Zucchini 1 kl. Gelbe oder rote Paprika 1 TL Oregano und Thymian 1 Pr. Pfeffer 3 EL Tomatenmark Kräutersalz</p> <p>100 g geriebener Gouda</p> | <p>Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden. Zucchini waschen, halbieren und in feine halbe Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen, dritteln und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Gemüse in Öl andünsten, Tomatenmark dazugeben und ca. 10 Min. garen und würzen. Auskühlen lassen.</p> <p>Backblech vorbereiten (Backpapier). Hefeteig zu rechteckiger Platte (ca. 40x30 cm) auswellen, Füllung gleichmäßig aufstreichen, geriebener Käse darüber streuen und längs aufrollen, diagonal auf Backblech legen, Ende nach unten. Rolle in der Mitte längs aufschneiden. Von der Mitte aus beide Teile mit offener Seite nach oben umschlingen. Blech drehen und ebenso mit 2. Zopfseite verfahren. Nochmals 15 Min. gehen lassen.</p> <p>Backen: 30-35 Minuten O+U-Hitze: 190-200°C, Heißluft: 160-170°C</p> |
| <p>50 g Salami</p> | <p>Nach Belieben in die Füllung schneiden.</p> |

