

Pizza-Kranz

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Pizzateig:

1 Pkg. Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Füllung:

150 g Tomatensoße

Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Oregano

Zum Bestreuen:

30 g in Streifen geschnittener

Schinken

60 g geriebener Käse nach Wahl

8 Scheiben Serrano Schinken

8 Mini-Mozzarella-Hälften

Zum Bestreichen und

Bestreuen:

Olivensöl

Oregano

1 Pizzateig:

Den Pizzateig entrollen und in der Mitte sternförmig einschneiden.

2 Füllung und zum Bestreuen:

Tomatensoße mit Tomatenmark, Salz, Zucker und Oregano verrühren und am Teig kreisförmig zwischen Rand und Einschnitten verteilen. Schinken und Käse daraufstreuen.

3 Den Teig-Rand 8-mal nach innen einschlagen und die Spitzen nach außen darüberziehen. Zwischen den Spitzen mit Serrano-Schinken einschlagen (Abb. 1).



4 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 13 Minuten



- 5 Das Blech kurz aus dem Backrohr nehmen. Die Mini-Mozzarella in die Taschen geben, und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 2 Min. fertig backen**

- 6 **Zum Bestreichen und Bestreuen:**
Den Pizza-Kranz und Schinken nach dem Backen mit Olivenöl bestreichen und mit Oregano bestreuen.

