

Pizza-Lollis

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

Papierstrohhalm

Germteig:

500 g glattes Mehl

1 Pck. Dr. Oetker Germ

1 gestr. KL Zucker

1 gestr. KL Salz

325 ml lauwarmes Wasser

50 ml Olivenöl

Zum Aufstreichen:

200 g Tomatensoße

60 g Crème fraîche

Zum Belegen:

100 g Schinken

100 g dünne Salamischeiben

gehackte Basilikumblätter

200 g geriebener Käse

1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

2 Zum Aufstreichen:

Tomatensoße mit Crème fraîche aufkochen. Die Hitze reduzieren und unter mehrmaligem Umrühren auf die Hälfte einkochen lassen.

3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig (30 x 70 cm) ausrollen. Den Teig mit Soße dünn bestreichen und mit Schinken, Salami und Basilikum belegen. Den Käse darauf streuen.

4 Den Teig von der Längsseite her aufrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Die erkalteten Pizza-Lollis auf Strohhalm stecken und servieren.

