

# Pizza-Rad

ca. 18 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

400 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
1 KL Salz  
4 KL Speiseöl  
1 Ei (Größe M)  
¼ l lauwarme Milch

### Zum Bestreichen:

500 g geschälte Tomaten  
½ KL Salz  
1 geschälte, zerdrückte  
Knoblauchzehe  
Pfeffer  
2 EL glattes Mehl

### Belag:

150 g geriebener Käse nach Wahl  
150 g klein geschnittener Schafkäse

## 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 glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

## 2 Zum Bestreichen:

Die Tomaten klein schneiden. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

- ## 3
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen und ca. 7 mm dick rechteckig ausrollen. Die erkaltete Tomatenmasse aufstreichen und mit Käse bestreuen. Den Teig einrollen, gleichmäßig auf 50 cm Länge ausziehen und schneckenförmig einrollen. Das Pizza-Rad auf ein befettetes Backblech legen und mit einem Springformrand (28 cm Ø) umstellen. An einem warmen Ort ca. 35 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Belag frisches Basilikum geben.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33