Pizzarosen
vom großen runden Stein

Teig:

660 g Wasser
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(optional, kann auch weggelassen werden!)
5 g frische Hefe
600 g Weizenmehl (Typ 550 o. Pizzamehl 00)
400 g Hartweizenmehl
20 g Salz
20 g Olivenöl

Sosse:
200 g stückige Tomaten
1 Knoblauchzehe, gepresst
20 g Tomatenmark
6 frische Basilikumblätter
1/2 Tl Salz
1/4 Tl Pfeffer
1/4 Tl Zucker

Belag:
250 g Mozzarella, gerieben
300 g Prosciutto Schinken in Streifen
1 Paprika (gelb) in Streifen

Zubereitung:

Wasser, LM und Hefe in den Mitxopf geben 2 Min./Stufe 2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Den Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und für mindestens ca. 3 h gehen lassen oder besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Nudelholz zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm auf der Teigunterlage ausrollen. Die Tomatensoße mit dem kleinen Streicher dünn auf die Teigplatte auftragen. Danach mit der groben Reibe den Mozzarella darüber reiben.

Die Teigplatte einmal der Länge nach halbieren und jede Hälfte in ca. 16 Streifen schneiden, so dass insgesamt ca. 32 gleich große Streifen bzw. später Schnecken entstehen.

Jeden Teigstreifen mit einem Streifen Schinken und Paprika belegen, dabei den Schinken auf einer Seite leicht überstehen lassen. Streifen locker einrollen. Die Schnecken hochkant mit der Schinkenseite nach oben auf den Stein setzen.

Jetzt nochmals abgedeckt gehen lassen, bis der Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist.

Sodann 30 min. auf Sichtkontakt backen und genießen!

Verwendete Produkte: großer runder Stein, Nudelholz, kleiner Streicher, Grobe Reibe, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN