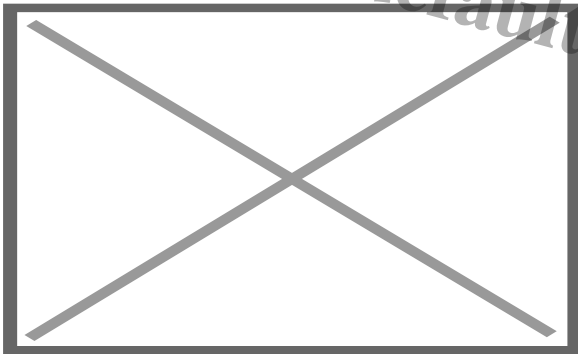




Gefüllte Pizza-Wärfel

Description



Dafür brauchst du:

- etwas Mehl
- 1 Portion Pizzateig
- Goldsteig Mini-Mozzarella-Kugeln
- gewürfelten Schinken
- einige frische Basilikum-Blätter
- Cherrytomaten, in Scheiben

So geht es:

1. Bemehle eine Eiswürfelform. Halbiere den Pizzateig und lege eine Hälfte auf die Eiswürfelform. Drücke deinen Finger vorsichtig bis auf den Boden der Vertiefungen, um kleine Mulden im Teig zu schaffen.
2. Lege in jede der Vertiefungen eine Kugel Mozzarella. Eine Reihe der Kugeln in der Eiswürfelform belegst du danach mit einigen Schinkenwürfeln, eine weitere mit frischem Basilikum, die letzte Reihe mit je einer Tomatenscheibe.
3. Decke den Teig mit der noch verbliebenen Hälfte des Teiges ab und rolle mit einem Nudelholz über die Form, um die beiden Hälften miteinander zu verbinden. Überschüssigen Teig am Rand schneidest du mit einem Messer ab.

4. Friere die Form zwei Stunden ein. Nun kannst du den Teig aus ihr stÃ¼rzen und die einzelnen Portionen mit einem Messer schneiden. Schließlich backst du die WÃ¼rfel bei 180 Â°C fÃ¼r 30 Minuten.

Category

1. Fleisch

Date Created

Juli 15, 2017

Author

jeanny

default watermark