



## Peperoni-Monkey-Bread mit Tomatensoße

### Description

Dafür brauchst du:

1000 g fertigen Pizzateig

150 ml fertige Tomatensoße

150 g in Scheiben geschnittene Peperoni-Salami (ca. 52 Scheiben)

100 g geriebenen Mozzarella

60 g geriebenen Parmesan

Tomatensoße zum Servieren

Für das Chiliöl

2,5 g Oregano

0,5 g Chiliflakes

40 ml Olivenöl

Außerdem:

Gugelhupfform, Durchmesser: 26 cm

So geht es:

Teile den Pizzateig in ca. 26 gleich große Kugeln.

Forme jede Pizzateigkugel zu einem Kreis mit ca. 8 cm Durchmesser. Bestreiche jeden Pizzateigkreis mit etwas Tomatensoße und belege ihn mit zwei Scheiben Peperoni-Salami und geriebenem Mozzarella. Bringe die belegten Pizzateigkreise dann in Kugelform.

Belege mit den Pizzabällchen dann den Boden einer eingefetteten Gugelhupfform, streue etwas Parmesan darüber und lege dann die restlichen Pizzabällchen in die Form. Bedecke die Gugelhupfform dann mit Frischhaltefolie und lass die gefüllten Teigbällchen 30 Minuten ruhen.

Backe das Affenbrot dann für 30 Minuten bei 175 °C Umluft goldbraun. Währenddessen die Zutaten für das Chiliöl miteinander. Straight das Monkey Bread nach dem Backen, streiche es mit Chiliöl ein, streue Parmesan darüber und serviere es zusammen mit

Tomatensoße.

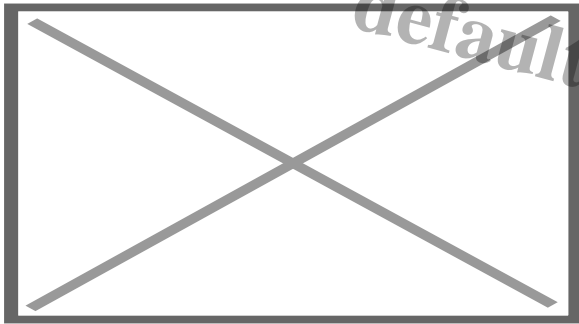
Pizzateig

1 kg Mehl  
1 TL Hefe  
3 EL Rapsöl  
1 EL Zucker  
1 TL Salz  
550 ml handwarmes Wasser

So machst du den Pizzateig:

Verknete das Mehl mit Hefe, Zucker, Salz, Öl und Wasser und lass den Hefeteig dann 60 Minuten abgedeckt gehen.

Quelle: [leckerschmecker.me](https://leckerschmecker.me)



**Category**

1. Fleisch

**Date Created**

August 18, 2021

**Author**

jeanny