

Mini-Zupfpizzen



Zutaten Teig:

250 g	Wasser	50 g	Olivenöl
1/2	Würfel Hefe	500 g	Mehl
1	Prise Zucker	1,50	Teel. Salz

Zutaten Füllung:

1	Zwiebel, halbiert	1/4	Teel. Zucker
1	Knoblauchzehe	1,50	Teel. Basilikum
10 g	Olivenöl	1/4	Teel. getrocknet
170 g	gekochter Schinken, in Stücken	2	Prisen Salz
170 g	Gouda, in Stücken	1	Pfeffer
85 g	Tomatenmark	2	Essl. Eigelb Milch

Zubereitung Teig:

- Wasser, Hefe, Zucker und Olivenöl in den Mixtopf geben und **2,5 Min./37°/Stufe 1** erwärmen.
- Mehl und Salz zugeben, **2 Min./Knetstufe**.
- Teig umfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

Zubereitung Füllung:

- Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Öl zugeben und **2 Min./120°/Stufe 1** dünsten.
- Schinken, Gouda, Tomatenmark, Zucker, Basilikum, Salz und Pfeffer zugeben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

Fertigstellung:

- Backofen auf 200°C vorheizen, eine Tarteform (Durchmesser 28 cm) einfetten.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Kreise (Durchmesser 7-8 cm) ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist.
- 1 TL Füllung auf je 1 Teigkreis streichen, dabei einen Rand von 3 mm freilassen.
- Teigkreise einmal zusammenklappen, so dass Halbkreise entstehen, und diese Halbkreise erneut zusammenklappen.
- Die so entstandenen Teigdreiecke aufrecht im Kreis in die vorbereitete Tarteform setzen, dabei am Rand der Tarteform beginnen.
- Eigelb und Milch in einem Schüsselchen mischen , Mini-Zupfpizzen damit bestreichen.
- 20-25 Min. (200°C) backen.

: Quelle: TM-Magazin
: Erfasser/Name: Brigitte Nusime
: Erfasser/Datum: 19.6.2017