

## Gefüllte Pizzasäckchen

### Zutaten:

300 g frischen Lachs  
Ein paar kleine Cocktailtomaten  
Eine Handvoll kleiner Mozzarellakugeln  
80 g Salami  
100 g Seranoschinken  
Etwas fein geriebenen Parmesankäse  
Cremafraiche mit Kräutern  
Frischer Basilikum, Salz und Pfeffer

### Für den Teig:

200 g lauwarmes Wasser  
400 g Mehl Typ 550 Backstark  
20 g frische Hefe, 1/4 TL Zucker, 1 TL Salz, 3 EL Olivenöl

### Zubereitung des Teiges:

Das lauwarme Wasser mit dem Zucker und der Hefe in den TM geben und 2 Min / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen. Dann den Rest zugeben und 5 Minuten auf der Knetstufe kneten. Danach in die Glasnixe (alternativ in eine normale Glasform) füllen und mind 1 Std abgedeckt gehen lassen.

### Zubereitung:

Den Lachs in Würfel schneiden, die Cocktailtomaten halbieren. Die Salami habe ich in Dreiecke geschnitten und den Seranoschinken etwas zusammen gelegt.

Nun den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann den Teig mit dem Teigroller auf der Backmatte ausrollen und mit dem Nylonmesser in Streifen und dann in Kästen schneiden.

Diese dann mit den Beilagen füllen:

z.b. auf ein Basilikumblatt eine Mozzarellakugel mit einer halben Tomaten gelegt, etwas mit Salz und Pfeffer würzen und verschließen.

Die Salami und den Seranoschinken mit etwas Parmesankäse bestreuen und dann verschließen.

Und auf die Lachswürfel etwas Cremefraiche geben und dann verschließen.

Dann auf den leicht gefetteten Zauberstein oder Ofenzauberer legen.

Nun für ca. 30-33 Min aufs untere Rost fertig backen.

Wir hatten noch eine BBQ Soße und Krautsalat dazu.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺