

Gefülltes Pizzabrot

Zutaten:

für 2 Stück à 350 g

- 400 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Roggenmehl Type 960
- 20 g frische Hefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 150 ml lauwarme Milch
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl
- 50 g Emmentaler
- 50 g Parmesan
- 300 g Frischkäse natur
- 2 TL Paprikapulver oder Curry
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 TL frische Kräuter
- Max.150 g Salami, Schinken oder Geflügelreste
- Max. 150 g Gemüse wie Paprika, Pilze, Oliven
- 1 Eigelb

Zubereitung

Mehle sieben. Alle Teigzutaten bis einschließlich Öl zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Ca. eine halbe Stunde gehen lassen bis er das Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit Emmentaler Käse auf der groben Microplane® Reibe und Parmesan auf der Microplane® Reibe reiben. Mit Frischkäse, Paprikapulver und etwas Pfeffer verrühren. Weitere gewünschte Zutaten wie Kräuter, Wurst und Gemüse mit dem Super-Hacker fein hacken.

Teig zerteilen und zwei Kugeln formen. Kugel nacheinander auf der bemehlten Backunterlage mit dem Teigroller ca. 30 x 40 cm ausrollen. Füllung mit dem kleinen Streicher darauf verteilen und der Länge nach eng aufrollen. Rolle auf eine Hälfte des Zaubersteins legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln und im Abstand von 1,5 cm mit einer Schere von oben tief einschneiden, so dass unten noch ein kleiner zusammenhängender Teil bleibt. Dann einzelne Teile abwechselnd nach links und rechts legen. Dann nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Mit dem zweiten Zopf genauso verfahren.

Backofen mit 220 °C vorheizen. Gebäck auf die unterste Einschubhöhe stellen und bei 180 °C in 35 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Variationstipps

Mit Pesto füllen.