

Zupfpizza alla Claudia



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

125 ml warmes Wasser

1pkg Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

1 El Olivenöl

1/2Tl Salz

1 Prise Zucker

Zubereitung:

Belag je nach Wunsch:

Ich habe Schinken, Mozzarella, Salami, Gewürze, Parmesan und gestückelte Tomaten verwendet.

Nach dem Rasten Teig in Stücke schneiden. Ich habe eine Rolle gemacht und abgeschnitten.



Habe Schinken, Mozzarella, Salami in Stücke geschnitten und alles mit etwas Öl in der Schüssel vermischt. Dann noch Parmesan grob dazu gerieben, ital Kräutersalz und frischen

Thymian und Oregano aus dem Garten dazu gemischt.



Alles in eine Springform oder Gugelhupf Form geben.
Gestückelte Tomaten löffelweise verteilen.



Bei ca 200 C° Heissluft, ca 25-30 min, je nach Ofen backen.

Reicht gut für 2 Personen, aber falls mehr einfach doppelte Menge für Teig nehmen.