

Duftende Backstube

Pizzaschiffchen

ca. 30 Stk

Teig

½ kg Weizenmehl, ½ kg Weizen- oder Dinkelvollmehl

40 g Germ

20 g Salz (1 EL)

50 g Öl

20 g Backmalz oder Honig

0,3 l Wasser + 0,3 l Milch – etwas mehr, falls der Teig zu fest ist.



Fülle

150 g Schinken, fein geschnitten

150 g geriebener Käse

1 EL Pizzagewürz

500 g Tomatensauce, Kräuter



Zubereitung

Alle Zutaten zu einem mittelfesten, glatten Germteig verkneten und gehen lassen. In 60 g Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Kurz gehen lassen. Teigkugeln zu Ovale ausrollen. Jeweils von der Seite her die Ränder einschlagen und so zu Schiffchen formen. Die seitlichen Spitzen gut verkneten, damit das Schiffchen nicht aufgeht. Teig mit verquirltem Ei bestreichen und das Schiffchen mit Tomatensauce, Schinken, Käse und Gewürz füllen. Im heißen Rohr bei 200° C ca. 15 min backen. Auf einem Backgitter auskühlen lassen!

Überrasche deine Freunde doch mal selbstgebackenen Pizzaschiffchen. Sie sehen nicht nur unwiderstehlich aus, sie schmecken auch so!

Rezept und Foto: Ing. Margit Ziegelbäck