

PIZZA-KRANZ / TORTANO – ITALIENISCHES PIZZA-BROT



Würzige Pizzazutaten in einem dünnen Pizzateig, geformt als Kranz. Ein schnelles und einfaches Partyrezept.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 30 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre für den Teig die Hefe, den Zucker und das Wasser. Füge das Mehl, das Salz und den Pfeffer hinzu und knete alles zu einem Teig. Füge das Öl hinzu und knete den Teig anschließend mindestens 5-7 Min. Forme ihn danach zu einer Kugeln und lasse ihn in einer Schüssel mit Mehl bedeckt gehen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Bereite in der Zwischenzeit die Füllung vor. Hacke die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein und brate sie im Olivenöl ca. 2 Min. glasig an. Schneide die Paprika und die Zucchini in feine Stifte, gebe sie mit in die Pfanne und dünste sie für etwa 5 Min. Schmecke die Füllung mit Salz, Pfeffer und Thymian ab und lasse sie abkühlen. Entsteine die Oliven, schneide sie klein und gebe sie mit zum Gemüse. Reibe den Käse.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

FERTIGSTELLEN

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30 x 50 cm aus. Belege ihn mit Sucuk. Verteile darüber das Gemüse und dann den Käse. Rolle den Teig nun von der langen Seite her auf. Drücke ihn an den Nähten gut zusammen. Lege ihn auf ein Pizzablech, ein Backblech oder einen Pizzastein und forme ihn zu einem Kranz. Verschließe den Kranz gut an den Nähten. Bestreiche den Kranz mit Olivenöl und bestreue ihn mit Thymian.

Backe den Kranz im Ofen für ca. 35 Min. Lasse ihn nach dem Backen für etwa 10 Min. abkühlen und schneide ihn dann erst an. Man kann den Pizzakranz sowohl warm, als auch kalt essen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Zucker
- 250 g** Wasser
- 1 TL** Salz
- 450 g** Mehl
- 3 EL** Olivenöl
- Pfeffer

FÜLLUNG:

- 2 EL** Olivenöl
- 1** Zwiebel
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Paprika (rot)
- 1** Zucchini
- 50 g** Oliven
- 1 TL** Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 200 g** Sucuk
- 125 g** Mozzarella
- 150 g** Gouda

ZUM BESTREICHEN:

- 2 EL** Olivenöl
- Thymian