

Pizzaschlangenbrot

Ein einfaches Gericht mit grosser Wirkung, unbedingt ausprobieren!

Pizzateig:

250 g Pizzamehl
½ Beutel Trockenhefe
1 TL Salz
2 dl lauwarmes Wasser
1 EL Olivenöl

Pesto Rosso:

70 g getrocknete Tomaten
3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
3 EL Pinienkerne, geröstet
5 EL Olivenöl
2 EL Aceto balsamico
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Pizzabelag:

80 g Schinkentranchen, in Streifen
100 g Büffelmozzarella, zerzupft
1 EL Oreganoblätter, gehackt

Für den Pizzateig, Mehl, Hefe und Salz mischen, Wasser und Öl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. In eine grosse Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch abdecken und mindestens eine Stunde gehen lassen.

Die Zutaten für das Pesto Rosso grob hacken und im Cutter zu einer cremigen Sauce mixen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn auswallen. In 4 ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Auf ein Backpapier gelegtes Blech legen. Mit einer Gabel regelmässig einstechen. Mit dem Pesto Rosso bestreichen, dabei auf allen Seiten ein Zentimeter frei lassen. Den in Streifen geschnittenen Schinken verteilen, das gleiche mit dem Mozzarella und dem Oregano.

Die freien Teigländer mit wenig Wasser bepinseln, den Teig zusammenklappen und überall gut festdrücken. Nun die Teigrollen mehrmals schlangenartig drehen. Mit wenig Mehl bestäuben.

Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.



Weintipp: Dazu passt ein leichter Italiener aus dem Norden, ein schöner Ripasso, ein Tessiner Merlot oder ein spanischer Tempranillo mit wenig Holzausbau.

Aus unserem Sortiment:

Massimo, Lenotti, Veneto

Rosso Passo, Lenotti, Veneto

Ripasso, Camapagnola

Prà Rosso, Guido Brivio, Ticino

Al Muvedre, Valencia

Cabernet Sauvignon, Gran Castillo, Valencia