

Pizzaschlange

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 EL Speiseöl
200 ml lauwarmes Wasser

Belag:

345 g Mais (Abtropfgew.)
50 g gekochter Schinken
100 g Gouda in Scheiben
½ rote Paprikaschote
150 g Cocktailtomaten
2 EL Tomatenmark
geriebener Oregano
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Wie backe ich eine Schlangen-Pizza?:

Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Belag:

Mais abtropfen lassen. Schinken in kleine Stücke schneiden. Aus dem Gouda "Dreiecke" schneiden. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. 2 Tomatenhälften für die Augen zur Seite stellen. Übrige Cocktailtomaten in Würfel schneiden.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer ca. 70 cm langen Rolle formen und als "S" auf das Blech legen. Rolle mit den Händen gleichmäßig etwas flach drücken. Teig mit dem Tomatenmark bestreichen, dabei ein Ende für den Kopf frei lassen. Tomatenwürfel gleichmäßig auf dem Tomatenmark verteilen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenhälften als "Augen" auflegen und einen Paprikastreifen als "Zunge" anbringen. Die Teigschlange mit den restlichen Paprikastreifen, Mais und dem Schinken belegen. Die Zutaten jeweils als "Dreiecke" anordnen. Auf jedes zweite Dreieck eine Scheibe Käse legen und sofort backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Pizza warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

Die Pizza kann nach Belieben mit anderen Zutaten, z. B. Salami, Champignons, Ananas belegt werden.

Die Pizza ist auch einfriergesund.

