Panzerotti von Flavia Marty

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Pfeffer, Salz

500 g Mehl	
20 g Hefe	
1.0 g Zucker	
3 dl Wasser	lauwarmes Wasser
6.0 cl Olivenöl	
10 g Kräutersalz	1.5 TL Die Hefe mit einer Prise Zucker in ein wenig lauwarmes Wasser auflösen. Aus Mehl, Salz, Olivenöl und der aufgelösten Hefe einen glatten Teig kneten (ggf. etwas mehr Mehl oder Wasser hinzufügen). Zugedeckt an einem warmen Ort den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
1.0 kg Tomaten	pürieren und salzen
400 g Mozzarella	In kleine Scheiben schneiden. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, ca. 15 cm große Kreise ausstechen. Die Teigkreise in der Mitte mit Tomatenstücken und Mozarella belegen und zuklappen, an den Rändern mit einer Gabel gut andrücken. Vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen. Bei 180 Umluft zirka 15' backen.