

Panzerotti

von Flavia Marty

Mengen für 15 Personen

Gewürze: Salz, Pfeffer

| | |
|------------------|---|
| 750 g Mehl | |
| 30 g Hefe | |
| 1.5 g Zucker | |
| 4.5 dl Wasser | lauwarmes Wasser |
| 9.0 cl Olivenöl | |
| 15 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. |
| 1.5 kg Tomaten | pürieren und salzen |
| 600 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 Mozzarella belegen und zuklappen, an den Rändern mit einer Gabel gut andrücken.

Vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen.

Bei 180 Umluft zirka 15' backen.