



# Schlangenbrot mit Pizza

von Kevin Birrer

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM199904\\_54\\_MEN904B054B/schlangenbrot/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM199904_54_MEN904B054B/schlangenbrot/)

1.25 kg Mehl	
25 g Hefe	
7.5 dl Wasser	
1.0 kg Mozzarella	gereiben
250 g Tomatenpuree	
250 g Mais	
250 g Salami	in Streifen geschnitten
250 g Schinken	in Streifen geschnitten
3.0 Stück Pepperoni	in Würfel geschnitten

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Die Hefe mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Teig in Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Pizzazutaten die beigefügt werden möchten, in den Strang einkneten. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.