Schlangenbrot mit Pizza von Kevin Birrer

Mengen für 25 Personen

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM199904_54_MEN904B054B/schlangenbrot/

3.125 kg Mehl	
62.5 g Hefe	
1.88 Liter Wasser	
2.5 kg Mozzarella	gereiben
625 g Tomatenpuree	
625 g Mais	
625 g Salami	in Streifen geschnitten
625 g Schinken	in Streifen geschnitten
7.5 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.