

Pizzaring (2-3-Pers.)

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig (rechteckig!)
 ½ Pck. passierte Tomaten
 Pizzagewürz
 100 g Salami
 100 g Kochschinken
Weiterer Belag nach Belieben (z. B. Peperoni, Pilze, Fetakäse, Oliven, Paprika, Zwiebeln...)
 200 g geriebener Käse
 1 Eigelb
 2 EL Milch
 Salz

ersatzweise 200 g Sucuk!

Bei 180° C (Umluft) oder 200° (Ober./Unterhitze) 30-35 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Heize den Backofen vor.

Entrolle den Blätterteig vorsichtig und schneide dann die Teigplatte wie auf dem Foto zuerst in 3 gleichgroße Rechtecke und dann je 2 Dreiecke. (1 Rolle Blätterteig = 6 Dreiecke)

Belege ein Backblech (rund ist super, eckig geht natürlich auch) mit Backpapier.

Lege die Dreiecke wie auf dem Foto im Kreis übereinander, so dass am Ende eine „Teigsonne“ vor dir liegt.



Bestreiche die Teigecken mit Tomatensoße (nicht zu viel!) und bestreue sie mit dem Pizzagewürz.

Belege nun die Mitte mit den Zutaten, die du gerne auf einer Pizza magst. Zuletzt streue 100 g Reibekäse darüber.

Klappe nun die Spitzen halb ein und



.... lege sie über die Füllung zur Mitte. Drücke den Teig in der Mitte etwas an den Boden an.

Verrühre das Eigelb mit der Milch und etwas Salz und bepinsle den Pizzaring damit. Zuletzt streue 100 g Streukäse über den Ring,



Schiebe das Backblech in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene.

Nach 30-35- Min., wenn der Teig goldgelb gebacken ist, ist der Pizzaring fertig.

Sofort heiß serviert, schmeckt er am besten!

Viel Spaß!

