



Sonnen-Pizza mit Hackfleisch

Party-Sonne

Für den Teig kneten wir Mehl, Öl, Wasser, Salz, Hefe und Pizzagewürz zusammen. Wenn das gemacht worden ist, muss der Teig 30 Minuten gehen.

Den Teig anschließend in zwei gleich große Teile teilen und rund auf einen Durchmesser von 28 bis 30 Zentimeter ausrollen. Der untere Teil wird auf das Backblech gelegt.

Für die Füllung: Alle Zutaten werden klein geschnitten und zu einer Hackfleischmasse geknetet. Die Mischung wird auf den unteren Teig gelegt.

Dann kommt die zweite Teigplatte darüber. Über den mittleren Teil stülpt Ihr eine Müselschale und drückt den Teig fest.

Rundherum steckt ihr mit einer Gabel ein. Die äußersten Ränder verschließt ihr ebenfalls mit der Gabel.

Ich habe in die Mitte noch ein Gesicht gemalt.

Nun schneidet Ihr bis zum mittleren Ring mit einem scharfen Messer gleichmäßig ein. Nun dreht Ihr die Teigstücke zu "Strahlen" um, so dass die Füllung nach oben zeigt.

Zum Ende wird die Sonne vor dem Backen noch mit verquirltem Ei bestrichen und kommt dann für 45 Minuten bei 160 Grad in den vorgeheizten Ofen.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal

Kalorien p. P. ca. 4822



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

500 g Mehl

90 g Rapsöl

200 g Wasser

2 TL Salz

½ Pck. Trockenhefe oder frisch

1 TL Pizzagewürz

Für die Füllung:

1 Zwiebel(n)

200 g Gouda oder Emmentaler,
gerieben

2 Tomate(n)

1 Paprika

500 g Hackfleisch

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 Prise(n) Pfeffer

2 EL Paniermehl

Rezept von: TeQuillasAngel