



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 Müslischale und drückt den Teig fest. Rundherum stecht ihr mit einer Gabel ein. Die äußeren Ränder verschließt ihr ebenfalls mit der Gabel.

Ich habe in die Mitte noch ein Gesicht gemalt.

Nun schneidet Ihr bis zum mittleren Ring mit ein dem scharfen Messer gleichmäßig ein. Nun dreht Ihr die Teilstücke zu "Strahlen" um, so das 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.



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

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