

Pizzarosen

So formschön und delikat zugleich – die herrlichen Pizzarosen sind nicht nur optisch ein toller Hingucker, sondern überzeugen durch den würzigen Geschmack. Der Hefeteig lässt sich im Nu zubereiten und so stehen die Pizzarosen fix und gelingsicher auf dem Tisch ☐

glutenfrei, weizenfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

500g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

2 TL Flohsamenschalenpulver

35g Frischhefe ODER 1,5 P. Trockenhefe

400ml lauwarmes Wasser

1,5 TL Salz

1 Prise Zucker

3 EL Öl

Für die Soße:

200g passierte Tomaten

20 g Tomatenmark

2 TL Pizzagewürz

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

Für die Füllung:

350g Mozzarella (ggf. laktosefrei), gerieben

300g Salami

300g gekochten Schinken

1. Alle Zutaten für die Soße in einen Kochtopf geben, verrühren und aufkochen lassen. Die Soße etwa 5 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

2. Für den Hefeteig die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe, im lauwarmen Wasser auflösen.

3. Mehl, Flohsamenschalenpulver, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und mischen. Hefewasser und Öl zum Mehlgemisch geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten. Den Teig teilen und das erste Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dünn, zu einem Rechteck mit etwa 40 x 30cm ausrollen. Die Teigplatten einmal längs halbieren, dann in 16 gleichmäßige Streifen schneiden.

5. Die Teigstreifen dünn mit Tomatensoße bestreichen, dann mit 150g geriebenem Käse bestreuen.

6. Jeden Teigstreifen mit Salamischeiben und Schinkenstreifen belegen und hierbei Salami und Schinken etwas über den Teig legen. Die belegten Teigstücke aufrollen und mit der überstehenden Seite an Salami und Schinken in die mit Backpapier ausgelegte Springform hochkant einschichten. Mit dem zweiten Teigstück ebenso verfahren und auch hier 150g geriebenen Käse verwenden.

7. Die eingeschichteten Pizzarosen mit 50g Käse bestreuen. An einem warmen Ort etwa 40 Minuten aufgehen lassen.

8. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten goldgelb backen. Nach 25 Minuten Backzeit die Pizzarosen mit einem Backpapierabschnitt locker abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

9. Die Pizzarosen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Milchfrei – Tipp: Mozzarella durch eine vegane Käsealternative

ersetzen. Im gut sortieren Reformhaus oder Bioladen sind entsprechende Produkte erhältlich.

Bild 1: Den Teig ausrollen und in Streifen schneiden



Bild 2: Die Teigstreifen belegen und aufrollen



Bild 3: Pizzarosen vor dem backen



Weitere Bilder: Fertige Pizzarosen



