

Mediterraner Pizzazopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

550 gr Mehl, 1 Würfel Hefe, 250 ml warmes Wasser, 2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel Olivenöl, 100 gr Schafskäse, 125 gr Mozzarella, 40 gr getrocknete Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 200 gr Putenbrustfilet, 0,5 Bund Basilikum, 1 Teelöffel italienische Kräuter.

Die Vorbereitungen:

Zucker in warmem Wasser auflösen, Hefe hineinbröckeln, so lange rühren bis sie sich aufgelöst hat und 10 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz und ein Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Hefe hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 Minuten kräftig mit beiden Händen kneten. Pizzateig wieder in die Schüssel geben und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Tuch abdecken etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Pizzateig halbieren und in zwei gleichgroße Rechtecke ausrollen.

Feta und Mozzarella abtropfen lassen zusammen mit den Tomaten würfeln. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen, in feine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Restliches Olivenöl erhitzen, Putenbrustfilet und Knoblauch darin anbraten.

Tomaten, Feta, Mozzarella und Fleisch in der Mitte der Teigstücke verteilen, Pfeffer und Basilikum über die Mischung streuen und jeweils von der Längsseite zu Rollen formen. Die beiden Rollen ineinander flechten.

Eigelb verquirlen, Pizzazopf damit bestreichen, gehackte Kräuter aufstreuen und ca. 25 Minuten bei 220° (Gas Stufe 5, Umluft 200°) goldbraun backen.