

Pizza Stromboli

Teig:

400 g Weizenmehl
ca. 100 ml lauwarmes Wasser
50 ml würziges Olivenöl
1 EL Honig
1 TL Salz
1/2 Würfel Germ (21g)

Füllungen:

2 rote Spitzpaprika
1 Dose Thunfisch
100 g Sauerrahm
120 g geriebener Käse
150 g Paradeiser
100 g Mozzarella
1 Bund Basilikum
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl
grobes Meersalz



Für den Teig in einer großen Schüssel 100 ml lauwarmes Wasser, Germ und Honig mischen. Mehl, Olivenöl und Salz dazugeben und mit der Küchenmaschine oder den Händen zu einem homogenen Teig kneten.

An einem warmen Ort zugedeckt etwa eine Stunde gehen lassen.

In zwei gleich schwere Stücke teilen, zu runden Fladen schleifen und mit Mehl bestäuben. Nochmals etwas gehen lassen.

Für die Füllung der einen Pizza die Spitzpaprika waschen, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Den Käse reiben.

Das Backrohr auf 200 Grad Unter/Oberhitze vorheizen. Das Blech auf dem die Pizzen gebacken werden sollen, auch mit vorheizen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprikawürfel anbraten. Salzen und pfeffern und mit dem Thunfisch mischen.

Für die Füllung der anderen Pizza die Paradeiser in Stücke schneiden, den Mozzarella in dünne Scheiben, das Basilikum in grobe Streifen schneiden.

Einen Germteig zu einem Rechteck ausrollen. In der Mitte Sauerrahm aufstreichen und die Fülle verteilen. Die Ränder des Teigs in etwa vier Zentimeter breite Streifen schneiden und abwechselnd von links und rechts über die Füllung legen.

Den zweiten Germteig ebenfalls ausrollen. Mit Paradeisern, Mozzarella und Basilikum belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und wie die erste Pizza fertigstellen.

Die Oberseite der Pizzen vollständig mit Olivenöl bestreichen, leicht mit grobem Meersalz bestreuen. Auf ein Backpapier legen und auf das heiße Blech ziehen. Etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Etwas auskühlen lassen, aufschneiden und servieren.