



Pizza Waffeln

mit Schinken, Salami und Käse

Für den Hefeteig:

300 g Mehl
1 Würfel Hefe
2 EL Olivenöl
etwas Salz & Zucker

Für die Füllung:

1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
1 Dose passierte Tomaten (400 g)
1 TL Balsamico-Essig
1 Glas eingelegte, geröstete Paprika (abgetropft 300 g)
50 g WOLF Thüringer Kochschinken
50 g WOLF Hüttensalami
2 EL Oliven (entsteint)
geriebener Hartkäse
etwas Butterschmalz zum Fetten
Salz & Pfeffer

Tipp:

Wer Zeit sparen will, kann auch fertigen Pizzateig mit Soße kaufen oder auch Toastbrot verwenden statt Teig – dann aber die Füllung anpassen.

So wird's gemacht:

1. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe zerbröckeln, in 200 ml lauwarmen Wasser auflösen. Olivenöl und je 1 Prise Zucker und Salz zum Mehl geben. Teig glatt kneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Basilikumblättchen fein hacken. Tomaten mit Knoblauch, Basilikum und Balsamico-Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Schinken und Salami in Scheiben schneiden. Paprika abgießen und klein würfeln. Oliven in feine Ringe schneiden.
4. Ein Viertel des Teigs auf bemehlter Fläche ausrollen. Eine Hälfte mit etwas Tomatensoße bestreichen, mit etwas Paprika, Schinken, Salami und Oliven belegen, etwas Käse daraufstreuen. Andere Teighälfte darüberklappen. Teig an den Seiten gut verschließen, da sonst schnell etwas Soße austritt. Eckiges Waffeleisen einfetten, Waffel ausbacken. Auf diese Weise drei weitere Waffeln zubereiten. Warm oder kalt servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben