

Närrische Pizzakugeln fürs Faschingsfest

Zutaten für 10 Portionen:

- 170 g Weizenmehl
- 80 g Weizenvollkornmehl
- 20 g frischer Germ (= ½ Würfel)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 30 g Schinken
- 50 g Käse
- 1 roter Paprika
- Je 1 TL Thymian und Oregano
- 2 EL Olivenöl



Zubereitung:

- Germ in das Mehl bröseln, mit 3 EL lauwarmen Wasser vermischen. In einer Schüssel zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.
- Salz, Zucker und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben, verkneten und mit einem Tuch zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.
- Schinken würfeln, Käse ebenfalls würfeln oder reiben. Paprika in kleine Würfel schneiden.
- Diese Zutaten gemeinsam mit den Kräutern zum Teig geben, verkneten und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- Teig in 10 gleichmäßige Portionen teilen und Kugeln daraus formen.
- Kugeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Olivenöl bestreichen und bei 200°C im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen.
- Am besten lauwarm direkt beim Faschingsfest genießen! – Schmeckt Kindern und Erwachsenen! 😊
- Die Pizzakugeln schmecken aber auch noch am nächsten Tag:
Dazu die Pizzakugeln aufschneiden, mit Mozzarella, Tomatenscheiben und frischem Basilikum belegen – im Rohr überbacken oder kalt servieren.
- Variationen:
Anstelle der Schinkenwürfel kann Salami verwendet werden, der Paprika kann durch eine Tomate ersetzt werden. Auch Oliven passen gut in die Pizzakugeln. Oder feine Zwiebelstückchen, Knoblauch, Thunfisch, Mais, Chilischoten, Champignons...