

Pizzarolle für Kinder

Mit gekochtem Schinken ist diese Pizza nicht nur für Kinder ein Festschmaus

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1 Vorbereiten:

Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 2 Für die Füllung lass den Mais auf einem Sieb abtropfen. Putze die Paprikaschoten, halbiere sie und schneide sie in dünne Streifen. Ziehe die Knoblauchzehe ab und schneide sie in kleine Würfel. Halbiere die Kochschinkenscheiben.

3 Teig:

Gib die Backmischung in eine Rührschüssel. Füge Wasser hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Bestreue den Teig mit Mehl und rolle ihn auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) aus. Ziehe die Teigplatte auf ein zurechtgeschnittenes Stück Backpapier (in Größe des Backblechs).

4 Füllung:

Bestreiche den Teig mit gut 4 Esslöffeln Tomatensoße, dabei an der linken und rechten kürzeren Seite etwa 4 cm Rand frei lassen, an der oberen Seite 10 cm frei lassen. Streue darauf etwa 150 g geriebenen Käse. Belege ihn mit den Schinkenscheiben, Paprikastreifen, Mais und Knoblauch.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Pizzateig Italienischer Art
170 ml Wasser

Füllung:

345 g Mais (Abtropfgew.)
etwa 125 g Paprikaschoten
1 Knoblauchzehe
100 g gekochter Schinken
1 Pck. Tomatensoße (Fertigprodukt)
200 g geriebener Käse, z. B. Gouda



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Rolle den belegten Teig jetzt vorsichtig von unten her mit Hilfe des Backpapiers auf. Rolle ihn mit der Naht nach unten auf das Backpapier und drücke die Enden zusammen, schlage sie zur Naht hin (unter die Rolle) um.
- 6 Ziehe die Pizzarolle mit dem Backpapier auf ein Backblech. Bestreiche die Rolle mit etwas Wasser und bestreue sie mit dem restlichen Käse. Schiebe das Backblech in den Backofen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

- 7 Serviere die Pizzarolle mit der restlichen Tomatensoße.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt des Kochschinkens und der Paprika kannst du auch 1 Dose Thunfisch ohne Öl (Abtropfgewicht 150 g) und 1 Zwiebel verwenden. Halbiere die abgezogene Zwiebel und schneide sie in Streifen. Drücke den Thunfisch auf einem Sieb gut aus.

