
Typ: Verschiedenes **Quelle:** Tim Mälzer **

Bemerkungen: Pizzateig nach ital. Kochbuch selbst gemacht. Nur Wasser (zu wenig), Mehl und Salz. Muss lange gehen (Hefe hat zunächst nichts zu essen). Teig geht nach 2 h gut, ist aber nach dem Backen zu hart.

Zutaten: Für 6-8 Leute - Zubereitungszeit 35min.

- 75g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Stück Pizzateig (27x36cm; aus dem Kühlregal)
- 100g gekochter Schinken
- 100g fein geriebener Emmentaler
- getrockneter Oregano

- Rezept:**
1. Getrocknete Tomaten mit dem Tomatenmark fein pürieren.
 2. Pizzateig mit dem Püree bestreichen.
 3. Gekochten Schinken fein würfeln und mit fein geriebenen Emmentaler und etwas Oregano auf den Pizzateig geben.
 4. Teig zu einer Schnecke aufrollen und in Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im heißen Ofen bei 210 °C 25 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen.