Rezept

Pizza-Säckchen

Ein Rezept von Pizza-Säckchen, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
	1/2 TL getrockneter Oregano
5 EL	Olivenöl
1 EL	Olivenöl
2 TL	getrockneter Oregano
80 g	Salami am Stück
	Salz
	Backpapier für das Blech
2 EL	geriebener Parmesan zum Bestreuen
1 TL	Salz
1	kleines Eigelb
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
3	kleine feste Tomaten
125 g	Mozzarella
	schwarzer Pfeffer
1	Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Salz und Oregano mischen. Eigelb, Öl und 100 ml Wasser dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Öl in einer kleinen Pfanne leicht erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Knoblauch schälen und dazupressen, den Oregano einrühren. Leicht anbraten, dann in eine Schüssel umfüllen.

3. Die Tomaten waschen, halbieren und Stielansätze und Kerne entfernen, klein würfeln. Die Salami und den Mozzarella ebenfalls klein würfeln. Alles zur Zwiebelmischung geben, vermengen und mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

4. Den Backofen auf 225° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal durchkneten und in 8 gleich große Stücke (je etwa 50 g) teilen. Jedes Stück rund formen und auf der Arbeitsfläche zu einem ca. 18 cm großen Kreis ausrollen.

5. Jeweils gut 1 EL Füllung in der Mitte darauf setzen. Die Teigränder hochnehmen und über der Füllung zusammendrehen und -drücken, so dass Säckchen entstehen. Die Säckchen auf das Backblech setzen. Eigelb mit 1 EL kaltem Wasser verquirlen, auf die Säckchen pinseln und mit Parmesan bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) in 15 Min. goldbraun backen.