

Rezept

Pizza-Ziehharmonikabrot

Ein Rezept von Pizza-Ziehharmonikabrot, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Rezeptmenge 24-Stunden-Pizzateig (siehe Rezept-Tipp) | 1 Zwiebel |
| 1 EL Olivenöl | 1 Knoblauchzehe |
| ½ Dose stückige Tomaten (200 g) | 1 TL Oregano |
| Pfeffer | Salz |
| 80 g scharfe Salami | 2 EL Ajvar (pikante Paprikapaste) |
| | 125 g geriebener Gouda |

Außerdem:

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 18 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal, 3 g F, 6 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten, gehen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Knoblauch und Oregano zugeben. Tomaten angießen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Ajvar würzen und unter Rühren 10 Min. köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird. Sie darf nicht zu flüssig sein.
2. Die Salami klein würfeln und unter die Sauce rühren. Die Kastenform gründlich fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig kurz durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (50 × 50 cm) ausrollen. Teigplatte sowohl längs als auch quer in je sechs 8 cm breite Streifen schneiden, sodass 36 Quadrate à 8 × 8 cm entstehen.
3. Jedes Quadrat mit etwas Sauce bestreichen und mit etwas Reibekäse bestreuen (Bild 2). Kastenform hochkant stellen. Die Quadrate nacheinander in die Form schichten. Sind alle Quadrate eingeschichtet, die Form waagrecht stellen und die Teigstücke etwas auseinander ziehen, sodass die Form ausgefüllt ist. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Ziehharmonikabrot auf der zweiten Schiene von unten 40-45 Min. backen. Am Ende eventuell abdecken. Das fertige Brot in der Form 20 Min. abkühlen lassen, dann vom Rand lösen und vorsichtig stürzen. Warm oder kalt servieren.