

Rezept

Pizzarolle

Ein Rezept von Pizzarolle, am 13.10.2024

Zutaten

250 g Weizenmehl	Salz
2 EL Olivenöl	1/2 Würfel Hefe (21 g)
2 Tomaten	2 Paprikaschoten
100 g Kochschinken (in Würfeln)	100 g geriebener Gouda (Halbfettstufe)
2 EL Tomatenmark	1 TL Honig
1 EL Pizzagewürz	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	200 g Rucola
3 EL Aceto balsamico	100 ml Brühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 1 Prise Salz und 1 EL Öl in einer Schüssel mischen. Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen, glatt rühren und untermischen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
2. Tomaten und Paprika waschen, putzen, würfeln und mit Schinken, Gouda, Tomatenmark, Honig, Pizzagewürz, Salz und Pfeffer vermengen. Knoblauch schälen, 1 Zehe dazupressen. Den Teig noch mal durchkneten und auf wenig Mehl auf Backblechgröße ausrollen. Füllung darauf verteilen, von der Längsseite her aufrollen. Zugedeckt 20 Min. gehen lassen. Ofen auf 180° vorheizen.
3. Die Rolle auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im heißen Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Übrige Knoblauchzehe durchpressen, mit Essig, restlichem Öl, Brühe, Salz und Pfeffer verrühren. Rucola waschen und mit dem Dressing anmachen.