

## Pizza Zopf

### Zutaten

#### Teig

- ♥ 400 Gramm Mehl
- ♥ 21 Gramm frische Hefe
- ♥ 1 Tl. Salz
- ♥ 1 Tl. Zucker
- ♥ 20 ml Olivenöl
- ♥ Ca. 200 ml Wasser

#### Tomaten Sauce

- ♥ 150 Gramm passierte Tomaten
- ♥ 50 Gramm Tomaten Mark
- ♥ 1 Knoblauchzehe
- ♥ 3 Tl. Pizza Gewürz
- ♥ 1 El. Olivenöl
- ♥ 1 Tl. Salz

**+Belag nach Lust und Laune**

#### Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben, Salz untermengen. Hefe mit dem Zucker in ca. 1 dl Wasser auflösen. Mit dem Knetaken zuerst das Öl unterkneten dann nach und nach die Hefemischung und das restliche Wasser dazugeben. Den Teig ca.8-10 Minuten kneten, aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen nochmals durchkneten und rund wirken. Mit Frischhaltefolie und einem Küchentuch zugedeckt für ca. **90 Minuten** ruhen lassen.

Für die Tomatensauce die Zutaten mit einem Mixer gut verrühren. Backofen auf **200° Ober/Unterhitze** vorheizen.

Den Teig viereckig ausrollen. Mit der Tomaten Sauce bestreichen und nach Lust und Laune belegen. Von der langen Seite aufrollen. Auf der oberen Seite mit einer Schere einschneiden und immer 1cm Abstand lassen. Die so entstandene „Dreiecke“ im Wechsel je eine Seite nach links und eine nach rechts klappen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. **20-30 Minuten** backen.

**Gedanken:** die Grundidee habe ich bei foodwerk.de gefunden. Ich habe sofort gewusst, dass ich es nachbacken will. Der Zopf ist perfekt geeignet als Snack, Vorspeise oder einfach mal so 😊  
Für die Füllung sind keine Grenzen gesetzt: Schinken, Salami, Speck, Käse jeder Art, Zwiebel, Paprika usw.

