

Pizza Rezepte

Pizzateigtaschen Gefüllt

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Pizza

		Für den Teig:	
400 g	Mehl	1/4 Liter	Milch
1/2 Teel.	Salz		-lauwarm
20 g	Hefe		Sonnenblumenöl
	-oder 1 Tüte		-oder
	-Trockenhefe		Maismehl
1	Pr. Zucker		-fürs Blech
		Für die Füllung:	
2	St Zwiebeln	250 g	Rinderhackfleisch
	-mittelgrosse	2 Essl.	Olivenöl
2	St Tomaten		-kaltgepresst
	-mittelgrosse,		Salz
	-vollreife		Pfeffer
4	St Paprikaschoten		-schwarz, a.d.M.
	-kleine		

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln oder streuen. Zucker hinzufügen, mit der Hälfte der Milch verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Mehl, Hefeansatz und restliche Milch zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen, Blech dünn mit Maismehl bestreuen. Den Teig zu 6-8 Desserteller großen Fladen ausrollen und auf das Blech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort erneut gehen lassen.

Zwiebeln schälen und in Würfelchen schneiden, Tomaten in kochendem Wasser überbrühen, pellen und halbieren. Kerne herausdrücken und das Fruchtfleisch würfeln. Paprika halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen, waschen und fein würfeln.

Hackfleisch mit Olivenöl in der Pfanne scharf anbraten. Zwiebeln hinzufügen und glasig werden lassen. Tomaten und Paprika hinzufügen, kurz mitdünsten lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hackfleisch-Gemüse-Gemisch auf die Mitte der Fladen verteilen. Teighälften zusammenklappen und gut zusammendrücken (die Ränder evtl. vorher mit etwas Wasser anfeuchten). Etwa 20 Minuten backen.

Tipp: Man kann die Taschen dekorativ mit Sonnenblumen- oder Kürbiskernen, mit Sesam oder Kümmel bestreuen.