Pizza Donut-Snack

Das Rezept von dem Pizza Donut-Snack bringt Abwechslung in den tristen Snack-Alltag. Perfekt für das Büro, zum Picknicken, für ein Buffet oder einfach mal just für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

200 g	Mehl (Typ W700)
1 Prise	Zucker
75 ml	Wasser (lauwarm)
50 ml	Milch (lauwarm)
5 g	Germ (Frisch)
0.75 TL	Salz
0.5 Stk.	Paprika rot
3 Scheiben	Salami
1 Stk.	Peperoni (grün)
Nach Belieben	Käse (gerieben)
1 TL	Basilikum (getrocknet)
0.5 TL	Oregano (getrocknet)

Zubereitung

1. Für den **Pizza Donut-Snack** das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und gut verrühren.

2. Danach die Germ mit der Prise Zucker in der Milch und dem Wasser auflösen.

3. Nun die Germ-Milch zu dem Mehl geben und alles mehrere Minuten lang am besten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig anschließend in eine leicht bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einen warmen Ort ca. 60 Minuten ruhen lassen.

5. Derweil die Paprika, die Peperoni und die Salami in kleine Würfel schneiden. Tipp: Anstatt zu einer Peperoni kann man auch zu einer grünen Paprika greifen.

6. Jetzt die geschnittenen Zutaten sowie Basilikum und Oregano zu dem aufgegangenen Teig geben. Dann alles gründlich unterkneten, sodass die Zutaten gleichmäßig im Teig verteilt sind.

7. Nun den Teig in 4 ca. gleichgroße Stücke teilen, rund schleifen und hinterher auf einen ca. 8 cm Ø Fladen platt drücken.

8. Dann mit einem ca. 2 cm Ø runden Gegenstand in der Mitte ein Loch ausstechen. Diesen hinterher mit den Fingern leicht auseinander dehnen, so weit, dass das Loch sich beim Backen nicht wieder verschließt.

9. Die Rohlinge nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und weitere ca. 15 – 20 Minuten ruhen lassen. Die ausgestochenen Stücke kann man zu einer Kugel formen und ebenfalls mit backen. Diese hat dann natürlich eine geringere Backzeit und muss somit früher aus dem Ofen geholt werden. Parallel zur Ruhezeit kann man schon mal zeitig den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

10. Jetzt die Rohlinge mit etwas Wasser besprühen oder bepinseln und mit dem Käse bestreuen. Letztendlich die Donuts im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen, herausholen, direkt noch mal (nur leicht) mit Wasser besprühen oder bepinseln und bis zum Verzehr auskühlen lassen. Sehr gut schmeckt der Snack mit einer Creme (zum Beispiel aus Frischkäse und Crème fraîche 1:1 gemischt mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt), etwas Salat, Putenbrust-Wurst und Tomatenscheiben. Guten Appetit!

Tipp

Der Pizza Donut-Snack schmeckt natürlich auch mit anderen Zutaten. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.