

Pizza – Balls

Eine Portion Pizzateig ab Grundbuch zubereiten.

1 Mozzarella in Scheiben (16 Stück)

100g Tomatensauce gut gewürzt

90g Salami oder Schinken in Tranchen



Pizzateig in 16 Portionen teilen und zu Kugel formen.

Teigstücke auf wenig Mehl auswallen (Ca. 15 cm Durchmesser).

Einen Löffel Tomatensauce auf die Mitte, des ausgewallten Teig geben, eine Scheibe Mozzarella und Salami oder Schinken darauf.

Der Teig rundherum über die Füllung ziehen und drehen so dass es eine Kugel gibt. Teigkugeln mit dem Verschluss nach unten in eine gefettete Gratin Form legen.

Die Pizza-Balls mit etwas Olivenöl einstreichen und mit Kräutern bestreuen.

Backen: 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

