Pizza-Taschen mit Wurstbrät

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 5 min
Aktivzeit: 30 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

2	Bratwürste vom Schweizer Schwein, je ca. 130 g
400 g	Mehl
0.5 TL	Salz
2.5 dl	lauwarmes Wasser
15 g	Hefe
2 EL	Raps- oder Olivenöl
400 g	Cherrytomaten
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Tomatenpüree
1	Mozzarella
0.5 Bund	Basilikum

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

665	kcal
32 g	Eiweiss
74 g	Kohlenhydrate
26 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Tipp

Der Teig lässt sich bereits am Vortag zubereiten und in einen luftdicht verschliessbaren Behälter geben. So kann er bis zur Verwendung am nächsten Tag im Kühlschrank aufgehen. Wenn es mal schnell gehen muss, genügt ein gekaufter Pizzateig aus dem Kühlregal.

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Salz im Wasser auflösen und mit der Hefe und dem Öl zum Mehl geben. Alles 8 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Cherrytomaten waschen, halbieren, in ein Sieb geben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen, dabei den Saft in einem Sieb auffangen. Den Saft mit dem Tomatenpüree verrühren und zuletzt die Tomaten wieder beifügen.

3 Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden. Das Wurstbrät aus der Haut drücken und in kleinere Stücke zerzupfen.

4 Den Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen, zu Kugeln formen und jeweils auf wenig Mehl zu Teigböden von etwa 18 cm Durchmesser auswallen. Mittig mit Wurstbrät, Tomaten, Mozzarella sowie Basilikum belegen. Teigränder mit Wasser dünn bestreichen und die Teigböden jeweils zu einem Halbmond zusammenfalten. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Pizza-Taschen auf der Oberseite drei- bis viermal einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

5 Die Pizza-Taschen im auf 220 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 230 °C) vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen.
Dazu passt ein Blattsalat.