



# PIZZA-ROLLE

## ZUTATEN

### Teig

- 220 g Wasser
- 1 TL Zucker
- 20 g Hefewürfel
- 400 g Mehl
- 30 g Olivenöl
- 1 TL Salz

### Füllung

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Peperoncini
- 1 Bund Peterli
- 270 g Hackfleisch
- 50 g Tomatensugo
- 1 TL Salz
- 6 Tranchen Bratspeck

## ZUBEREITUNG

- Wasser, Zucker, Hefewürfel in den Mixtopf gebe und 20Sek./Stufe 2 vermischen.
- Mehl, Salz und Olivenöl zugeben und 2 Min./Knetstufe kneten.
- Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.
  
- Zwiebel, entkernte Peperoncini und Peterli in den Mixtopf geben und 20Sek./Stufe 7 zerkleinern.
- Hackfleisch, Tomatensugo und Salz begeben und 20Sek./linkslauf/Stufe 2 vermischen.

Den Pizzateig rechteckig ausrollen und die Hackfleischfüllung darauf verteilen. Von der langen Seite her satt aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. 6 Tranchen Bratspeck um die Rolle legen. Ca. 35 Minuten in dem auf 200°C vorgeheizten Ofen backen.

Genussmix.ch