

# PIZZA STRUDEL



## ZUTATEN:

für den Germteig:

370 g Mehl (zB glattes Dinkelmehl)

1/2 Würfel Germ (Hefe)

4 EL Olivenöl

1 TL Salz

200 ml Wasser (lauwarm)

für die Fülle:

1 Tube Tomatenmark

Pizzakäse gerieben (200 g)

1/2 TL Salz

Pizza Gewürz (ich verwende Bruschetta Gewürz)



## ZUBEREITUNG:

1. Germteig zubereiten. Dazu alle Zutaten für den Germteig in die Rührschüssel geben und so lange mit den Knethaken rühren, bis ein schöner, gleichmäßiger Teig entstanden ist. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen (abgedeckt an einen warmen Ort gehen lassen. Wenn es Winter ist: ab in den Ofen bei 40 Grad, bei Sommer in die Sonne. Achtung: keine Zugluft!)
2. Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
3. Tomatenmark mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Salz, Bruschetta Gewürz und den geriebenen Käse darauf streuen.
5. Aufrollen.
6. Mit einem scharfen Messer der Längs komplett durchschneiden und die beiden entstandenen Stränge umeinander wickeln.
7. Ofen auf 190 Grad Heißluft heizen und den Strudel auf einem mit Backpapier belegtem Blech in den Ofen geben. (Ofen nicht vorheizen, so kann der Strudel noch etwas gehen). 30-35 Minuten backen.