

Gefüllte Hackfleischsonne

Adventskalender: 7. Dezember

Gefüllte Hackfleischsonne

Teig:

500 g Mehl

90 g Olivenöl

200 g Wasser

2 TL Kräutersalz

1 W. Hefe

1 TL Pizzagewürz Alle Zutaten **2 Min./ Teigstufe** verkneten.

Teig in zwei gleiche Hälften teilen und 2x rund (ca. 28cm Durchmesser) ausrollen

Füllung:

Zwiebel Zwiebel in den geben und **3 Sek. / St. 5**

Mozzarella

Tomaten, halbiert Mozzarella und Tomaten zugeben und nochmals **3 Sek. / St. 5**

500 g Hackfleisch

1 TL Kräutersalz

1 TL Paprikagewürz u. Pizzagewürz

1 Pr. Pfeffer

2 EL Paniermehl Restliche Zutaten zugeben und **5 Sek. / St. 4** mithilfe des Spatels verrühren.

Fertigstellung:

- Füllung zu einem Ring auf die eine runde Teigplatte verteilen.
- Zweite Teigplatte darüber geben und in der Mitte mit einer Müslischale beschweren.
- Außenrum mit einer Gabel Löcher stechen.
- Den Rand mit einer Gabel festdrücken.
- Nun mit einem scharfen Messer siehe Bild einschneiden und aufstellen.
- Dann bei **180°C / 45 Min. Ober-/Unterhitze** backen.

Guten Appetit wünscht

Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de