

Pizzarollen

Die Fußball-WM hat begonnen. Und obwohl ich aus meiner Familie die Einzige bin, die nicht dem Fußballwahn verfallen ist, lasse ich mich zu WM-Zeiten doch sehr gerne mit in den Bann ziehen. Irgendwie steckt diese Gruppendynamik selbst Fußballmuffel wie mich an und macht mir sogar richtig Freude. Man jubelt, flucht und hüpfert gemeinsam. Der perfekte Anlass, sich zu treffen und eine Party zu schmeißen. Und da jede Party, auf der es auch etwas zu Essen gibt, die Bessere ist, werfe ich heute diese Pizzarollen in den Rezepttopf. Also, ich freue mich schon auf eine hoffentlich erfolgreiche WM. Und wenn es mal wieder nichts wird mit dem Pokal, dann ist's auch nicht schlimm. So hatten wir doch alle eine gute Zeit zusammen.

Zutaten für 12 Stück

- 400 gr - Mehl
- 10 gr - Trockenhefe
- 1 TL - Salz
- 1 Prise - Zucker
- 250 ml - warmes Wasser
- 3 EL - Olivenöl

Für den Belag

- 150 gr - geriebenen Gouda
- 250 gr - Tomatensauce
- - Oregano

Zubereitung:

1. Um den Teig herzustellen, wird zunächst die Trockenhefe zu dem sehr warmen Wasser gegeben. Gut rühren.
2. Das Mehl, zusammen mit dem Salz, Zucker, Olivenöl und der Wasser-Hefemischung in eine Schüssel geben und mit einem Knetbalken kneten (etwa 2-3 min).
3. Anschließend etwas Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen und den Teig mit den Händen kneten, bis er sich geschmeidig und nicht mehr klebrig anfühlt. Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel legen. An einem warmen Ort für ca. eine Stunde ruhen lassen. Der Teig sollte sein Volumen dann um das Doppelte vergrößert haben.
4. Nun den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz mit der Hand kneten und anschließend länglich ausrollen.

6. Die Tomatensauce, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Den Käse ebenfalls gleichmäßig verteilen.
7. Etwas Oregano, frisch oder getrocknet, rüberstreuen.
8. Die Teig nun längs aufrollen und anschließend in 12 gleichgroße Stücke schneiden.
9. Eine Muffinform mit etwas Olivenöl einschmieren und jeweils eine Pizzarolle in ein Muffinförmchen setzen.
10. Die restliche Tomatensauce auf den Pizzarollen verteilen und anschließend die Muffinform in den Ofen schieben.
11. Für ca. 20 min goldbraun backen. (Je nach Backofen kann es auch etwas länger dauern)

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia