

## Tomaten-mozzarella-pizza teigtasche (Fast food)



### Zubereitung

Bereiten Sie den Teig durch Mischen des Mehles mit der in warmem Wasser gelösten Hefe . Fügen Sie einen halben Esslöffel Salz und genug Wasser, um einen weichen, aber verarbeitbaren Teig zu machen. Lassen Sie den Teig in einer bemehlten Schüssel, bis sein Volumen verdoppelt. In der Zwischenzeit bereiten die Tomatensauce. Braten Sie den Knoblauch in zwei Esslöffel Olivenöl, lassen Sie ihn ein paar Minuten brutzeln und fügen Sie die Tomaten. Dazu Salz, 15 Minuten kochen lassen und beiseite stellen. Teilen Sie den Teig in 6 gleiche Teile, biegen Sie jeweils in einen Kreis und gießen Sie einen halben Esslöffel Sauce und eine Handvoll gewürfelte Mozzarella auf jeder Runde der Teig. Falten Sie den Teig auf sich selbst bis Sie einen Halbmond haben, dann verschließen Sie die Ränder vorsichtig . Legen Sie diese Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech, lassen Sie sie 15 Minuten ruhen und bürsten Sie die Oberfläche mit Öl . Backen Sie bei 250 ° C etwa 30 Minuten lang und achten Sie darauf, daß sie nicht verbrennen.

### Tipps

Obwohl die Füllung im wesentlichen aus Mozzarella und Tomaten hergestellt ist, können Sie immer noch diese Teigtaschen mit etwas schön und spritzig wie Oliven oder Sardellen bereichern.

### Allgemeinwissen

'Panzerotti' mit Mozzarella und Tomaten, dessen Popularität inzwischen weit in fast allen italienischen Regionen verbreitet, stammen aus Neapel.

### Informationen

**Zubereitung** 90 Minuten

**Gesamtzeit** 30 Minuten

**Dient X** Serviert 6 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden  
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

### Zutaten

**Italienisches 00 mehl** 500 Gramm

**Bierhefe** 13 Gramm

**12**

**Wasser** (lauwarm)

**Dosentomaten** 500 Gramm (geschält)

**Mozzarella-käse** 300 Gramm

**Knoblauch** 1 Zeh

**Extra natives olivenöl**