

Pizza-Kreis

Zutaten

- 2 Packungen Fertig-Pizzateig
- Passierte Tomaten
- Parmesan
- Schinken
- 1 Eigelb
- Sesam

Zubereitung

- Beide Packung Pizzateig übereinander auf einem Backblech/ Brett ausbreiten
- Beide Teige zu einem Kreis schneiden
- Oberer Pizzateig auf die Seite legen
- Unteren Pizzateig mit passierten Tomaten bestreichen
- Dann nach Belieben Parmesan darauf streuen
- Mit Schinken belegen
- Mit oberem Pizzateig zudecken
- Mit einer Schüssel in der Mitte den oberen Teig leicht eindrücken
- Von diesem inneren Kreis strahlenförmig nach außen schneiden
- Jeden Strang zwei Mal in sich selbst drehen
- Mit Eigelb bestreichen und mit etwas Sesam dekorieren

Backofen 180 Grad ca. 30 Minuten