



Gefülltes Pizzabrot, schnell und einfach, passt zu Vielem

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Selbst gemachtes Brot ist doch für ihre Gäste immer etwas Besonderes

Zutaten

- 450 g frischer Hefeteig/Kühlregal für Blechkuchen (25 x 40 cm;)
- 200 g Zucchini in dünnen Scheiben, kurz für 1 min. blanchiert
- 2 Tomaten ohne Blüte und Kerne, klein gewürfelt
- 50 g Rauke, geputzt, gewaschen, in kaltem Wasser aufgefrischt, abgetropft
- 3 EL Olivenöl
- 100 g geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Backpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Den aufgetauten Hefeteig entrollen und an einem warmen Ort auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Eine halbe Stunde ruhen, aufgehen lassen.

Schritt2

Mit dem Öl gleichmäßig bestreichen und mit den Zucchini- und Tomatenwürfeln bestreuen.

Schritt3

Darüber die Rauke Blätter verteilen und etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber mahlen.

Schritt4

Den geriebenen Gouda gleichmäßig verteilen, aufrollen und in etwa 12 Scheiben schneiden.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte flache Blech auslegen und abgedeckt eine weitere halbe Stunde "aufgehen" lassen.

Schritt6

Für ca. 12 min. bei 175 ° C/Umluft knusprig backen.

Schritt7

.

Rezeptart: Brot und Brötchen **Tags:** passt zu vielem, schnell und einfach, selbst gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuelltes-pizzabrot-schnell-und-einfach-passt-zu-vielem/>