

Pizza-Raupe

swissmilk



Ofen auf 200°C Heissluft/Umluft (Ober-/Unterhitze 220°C) vorheizen. Etwas Teig für den Kopf beiseitelegen. Restlichen Teig auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 30cm Ø). Teig halbieren. Die Halbkreise an der Schnittkante nebeneinander versetzt auf das vorbereitete Blech legen, sodass sie sich noch berühren.



Von der Mitte Richtung Rand beide Halbkreise v-förmig einschneiden, nicht ganz durchschneiden (ca. 8 cm langer Schnitt).



Füllung: Die Sauce am äusseren Rand verteilen. Halbkreismiten bei der Schnittkante frei lassen.



Kräuter, Käse und Schinken auf die Sauce verteilen.



Die 6 innen liegenden Spitzen über die Füllung Richtung Teiggrundlage klappen. Raupe ggf. noch mal etwas nachformen. Aus dem restlichen Teig den Kopf formen. In der Mitte des vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten backen.