

Pizzakuchen



Foto- und Textquelle: www.chefkoch.de

1 Packung	Pizzateig aus dem Kühlregal, alternativ selbst gemacht
1 Dose	Pizzatomen
	Pizzagewürz
300g	Salami
500g	Käse, gerieben
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Fett für die Form

Zutaten (für eine 20er Springform):



www.istockphoto.com

Zubereitung:

Den Pizzateig ausrollen, dann den Boden der Springform auflegen und ringsherum mit einem scharfen Messer drei Pizzaböden ausschneiden. Die Böden für fünf bis sieben Minuten bei 200 °C, Umluft 180 °C, kurz backen. Somit weichen sie später nicht durch.

Aus dem übrig gebliebenen Teig eine Kugel formen, die auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle zu einem langen Strang ausgerollt wird. Seine Breite soll dabei ungefähr der Höhe des Springformrandes entsprechen. Anschließend damit den Innenrand der leicht eingefetteten Springform auskleiden.

Nun werden alle Zutaten gestapelt. Zuerst wird einer der gebackenen Pizzaböden eingelegt. Darauf kommt ein Teil Pizzatomen, die dann mit etwas Pizzagewürz bestreut werden. Nun werden Salamischeiben darüber verteilt. Anschließend wird alles großzügig mit dem geriebenen Käse bestreut. Diese Schritte werden danach für zwei weitere Schichten wiederholt. Zum Schluss wird der oben überstehende Rand nach innen umgeschlagen. Dadurch wird die Füllung zusätzlich abgedichtet und der Pizza-Kuchen bekommt eine schönere Form.

Den Pizza-Kuchen für etwa 30 Minuten bei 200 °C oder Umluft 180 °C, fertig backen.

Guten Appetit!

Erstellt von: Collin Daum