

Zutaten:

1/4 l Milch
1 Ei
1 TL Zucker
30 g frische Hefe
500 g Mehl
1 TL Salz
1 Beutel
Hackfleischgratin
(Pulver)

Füllung:

100 g Salami
100 g Käse
1 Zwiebel
100 g Tomatenpaprika
(aus Konserve)

Zubereitung:

Milch, Ei, Mehl, Zucker Salz und Hackfleischgratinpulver in den **Schlagkessel** geben und die Hefe darüber bröseln. Alles mit dem Handrührgerät solange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

Die Zutaten für die Füllung alles sehr klein schneiden, zum Teig geben und unterkneten. Den Teig mindestens 30 Min. gehen lassen.

Den Teig noch mal durchkneten, **Marmor Krusti** auf ca. 30 cm einstellen. Mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star** stellen, Teig einfüllen und noch mal 20 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 40min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C