

Zutaten:

Teig:

375g Mehl
1TL Salz
1/2TL Zucker
35g Speiseöl
30g frische Hefe
180g lauwarmes Wasser

Füllung:

2 mittelgroße Zwiebeln
500g rote Paprika
500g grüne Paprika
2 Dosen Mais

400g saure Sahne
4 Eier
Pfeffer
Paprika Salz



Backzeit: 35min

Temperatur: 220°C

Zubereitung:

Mehl mit dem Müllermeister in den *Schlagkessel* sieben. Salz, Zucker und Öl hinzufügen. Hefe mit dem Wasser im *VEMMiNA Cup 1/4l* auflösen und alle Zutaten intensiv verkneten. Den Teig abgedeckt ca. ½ Stunden gehen lassen.

Zwiebeln würfeln, den Paprika in Streifen schneiden und in 1 EL Öl ca. 10 Minuten dünsten. Mais untermischen und das Gemüse etwas abkühlen lassen. Saure Sahne und Eier mit dem *Softliner groß* verrühren, kräftig würzen und unter die Gemüsemasse mischen.

Den Hefeteig auf der *Dauerbackunterlage* rechteckig ausrollen und auf den *Thermo-Star Vario* setzen. *Maxi-Schnitte* auf dem *Thermo-Star Vario* ausziehen, anpassen. Den Teig mit dem *Rolli-Set* am Rand etwas höher rollen.

Die Masse einfüllen und mit dem *Liftboy* gleichmäßig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 35 Minuten backen. Mit Hilfe des *Profi Schnittenhelfer* von der *Dauerbackunterlage* heben. Warm genießen!

Hinweis:

Hefeteig wird besonders leicht und locker, wenn er intensiv geknetet wird.

Die Hefe in der lauwarmen Flüssigkeit gut auflösen. Achtung: die Flüssigkeit darf nicht zu heiß sein, sonst werden die Hefezellen zerstört und der Teig geht nicht richtig auf.