



# 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/>