



Zupfbrot mit Tomatensugo

Gefülltes Käse-Zupfbrot mit ORO di Parma Sugo Gemüse



Leicht



2 Portionen



30 min.



Dieses Zupfbrot kombiniert luftig gebackenen Hefeteig mit geschmolzenem Käse und fruchtigem ORO di Parma Sugo Gemüse. Direkt in der Pfanne gebacken entsteht ein herzhafter Snack zum Teilen, der sich für Partys, gesellige Abende oder die schnelle Feierabendküche eignet.

Zutaten

für den Pizzateig

250 g Mehl (12 bis 15 % Eiweiß)

150 g Wasser

3 g Trockenhefe

6 g Salz

4 g Zucker

außerdem

100 g Käsewürfel

1 Eigelb (optional)

1 Packung ORO di Parma

Sugo Gemüse

2 bis 3 Mini-Mozzarella

Frisches Basilikum nach Geschmack

Schritt 1: Hefeteig zubereiten

Mehl, Wasser, Trockenhefe, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen und etwa 12 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

Schritt 2: Zupfbrot formen

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in kleine Portionen teilen, zu Kugeln formen und jede Kugel mit einem Käsewürfel füllen.

Schritt 3: Sugo und Teig anrichten

Das ORO di Parma Sugo Gemüse in eine ofenfeste Pfanne geben. Die gefüllten Teigkugeln kreisförmig am Rand verteilen. Optional mit Eigelb bestreichen und die Mini-Mozzarella-Kugeln mittig platzieren.

Schritt 4: Backen und servieren

Das Zupfbrot 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend mit frischem Basilikum garnieren und direkt aus der Pfanne servieren.

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.rodiparma.de/italienische-rezepte