



# Wienerli im Pizzateig (über Feuer) von squirrel

Mengen für 10 Personen

30 Stück Wienerli    Rezept von Betty Bossy

12 Wienerli  
600g Teig

-> 50g Teig pro Wienerli

- Teig auswallen und um "Wurst-dicken" Stecken wickeln
- Über Feuer backen
- Stecken herausziehen
- Teigrolle auf einer Seite aufschneiden und mit Wienerli und Füllung füllen

Für ca. 600 g Teig:

400 g Mehl  
1 TL Salz  
15 g Hefe  
knapp 2,5 dl Wasser  
2 EL Rapsöl

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, eine Mulde formen.
- Hefe in wenig Wasser auflösen, zusammen mit restlichem Wasser und Öl in die Mulde geben.
- Zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

---

1.5 kg Mehl

---

2.5 TL Salz

---

37.5 g Hefe

---

6.25 dl Wasser

---

5.0 EL Öl

---

2.0 Stück Zwiebeln

---

400 g Essiggurken    (1 Glas für 10 Pers.)

---

6.0 Stück Tomaten

---

250 g Mais    (1 Dose für 10 Pers.)

---

1.0 g Ketchup