



# Wienerli im Pizzateig (über Feuer) von squirrel

Mengen für 25 Personen

75 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.

---

3.75 kg Mehl

---

6.25 TL Salz

---

93.8 g Hefe

---

1.56 Liter Wasser

---

12.5 EL Öl

---

5.0 Stück Zwiebeln

---

1.0 kg Essiggurken    (1 Glas für 10 Pers.)

---

15 Stück Tomaten

---

625 g Mais    (1 Dose für 10 Pers.)

---

2.5 g Ketchup