

Hol das Frittierfett raus! Es gibt Pizza - Pizza-Donuts

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 l Pflanzenöl
2 Rollen frischer Hefeteig
80 g Tomatenmark
2 Kugeln Mozzarella
12 Scheiben Salami
8 Scheiben Provolone
4 Mini-Salami

Besonderes Zubehör

Nudelholz
Donut-Ausstecher

Ersten Hefeteig mit Tomatenmark bestreichen. Mozzarella in Streifen schneiden und mit Salami auf dem Hefeteig verteilen. Zweiten Hefeteig darauflegen, andrücken und mit einem Nudelholz darüberrollen. 4 Scheiben Provolone auf eine Hälfte des Teigs geben, andere Hälfte darüberklappen und mit dem Nudelholz erneut darüberrollen.

- 3 -

Mit dem Donut-Ausstecher 4 Donuts ausstechen, Ränder andrücken. Mit demselben Ausstecher restlichen Provolone ausstechen, beiseitestellen. Mini-Salami in kleine Stücke schneiden, beiseitestellen.

- 4 -

Donuts in das Öl geben und 3-4 Minuten pro Seite frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Je eine Scheibe Provolone und einige Mini-Salamis auf die warmen Donuts geben.

Frittierfett? Pizza? Wie das zusammenpasst? Ganz einfach: Dein Hefeteig wird nicht im Ofen gebacken, sondern in heißem Fett frittiert. Dein Hefeteig wird auch nicht mit Käse und Salami belegt, sondern mit Käse und Salami gefüllt. Na gut, am Ende wird er doch noch belegt. Aber so ein bisschen Pizza-Tradition darf ja ruhig sein.

- 1 -

Öl in einer tiefen Pfanne auf 350 °C erhitzen.

- 2 -