

Pizza fritta



Zubereitungszeit

40 Minuten + ca. 4 Stunden aufgehen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	990 kcal
Eiweiss:	35 g
Fett:	61 g
Kohlenhydrate:	74 g

Tipps zu diesem Rezept

- Diese Pizza ist sehr währschaft. Durchschnittliche Esser können die Zutaten um 1/3 reduzieren.

Zutaten für 4 Portionen

200 g	Provolone
200 g	Ricotta
120 g	Schinkenwürfeli
	Pfeffer
	Öl zum Frittieren

Teig

400 g	Mehl
10 g	Salz
10 g	Hefe
2.5 dl	Wasser, lauwarm

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen. Hefe im Wasser auflösen. Flüssigkeit in die Mulde geben. Alles vermischen und von Hand ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf wenig Wasser dazugeben. Teig in 4 Portionen teilen, zu Kugeln formen. Mit einem feuchten Küchentuch zudecken, ca. 4 Stunden an einem warmen Ort aufgehen lassen.
2. Provolone grob reiben. Teigkugeln auf einem feuchten Küchentuch zu Rondellen à ca. 25 cm Ø auswallen. Je 1/4 Provolone, Ricotta und Schinken auf eine Teighälfte geben, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Füllung pfeffern. Teigrand mit Wasser bestreichen, andere Hälfte darüberklappen. Rand gut zusammendrücken.
3. Öl in einem grossen Wok oder in der Friteuse auf 180 °C erhitzen. Pizzas nacheinander 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen, heiss servieren.