



Pizzawaffeln

Fußball WM 2018

Die Zutaten:

500 g Mehl
½ Würfel frische Hefe
1 TL Salz
250 ml Wasser
1 Ei (Größe L, Zimmertemperatur)
1 EL Zucker
50 ml Olivenöl (Knoblauchöl)
1 TL Oregano (gekerbelt)
1 TL Basilikum
Lebensmittelfarbe in schwarz, rot und gold

100g Salami
100g gekochten Schinken
1 rote Paprikaschote
100g Champignons



Die Zubereitung:

- Die Hefe in dem warmen Wasser mit dem Zucker auflösen und warten bis es anfängt zu blubbern.
- Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, das Ei, Olivenöl, die Gewürze hinzu geben.
- Das Hefewasser hinzu geben und zu einem zähflüssigen Teig verkneten. Im Vergleich zu einem klassischen Hefeteig muss dieser flüssig bleiben, da er ja in einem Waffeleisen gebacken werden soll.
- Den Teig in ungefähr 3 gleichgroße Portionen aufteilen.
- In den ersten Teil die schwarze Lebensmittelfarbe und die fein gewürfelte Salami geben.
- Der zweite Teil wird mit der roten Lebensmittelfarbe und der gewürfelten roten Paprika versehen.
- In das letzte Drittel die gelbe Lebensmittelfarbe und die klein gewürfelten Champignons geben.
- Ein Waffeleisen vorheizen und einölen.
- Jetzt von jedem Teig einen Löffel in das Eisen geben und so verteilen, dass Streifen entstehen.
- Die Waffel fertig backen.

QR-Code scannen und Video schauen!

