

## Pizzastrudel aus Topfenmürbteig

(A, G, C) 10 Porzionen

**Topfenmürbteig:** 0,3 kg Speisetopfen, 0,3 kg Margarine, 0,3 kg Mehl, 1 TL Salz, ½ TL Oregano

**Belag:** 3 EL Tomatenmark, 1/16 l heißes Wasser, 2 EL Sauerrahm – 0,3 kg Schinkenblätter, 0,3 kg Goudablätter oder Mozzarella, 0,1 kg frische Spinatblätter, 0,3 kg Lauch, Oregano, Salz, Pfeffer

**Zum Bestreichen:** 1 Ei

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| 1 | Topfenmürbteig herstellen, halbieren, 2 Rollen formen, in Frischhaltefolie einwickeln  | 10        |
| 2 | Kühl rasten lassen   | <u>30</u> |
| 3 | Salzwasser aufkochen   | <u>5</u>  |
| 4 | Spinat blanchieren, mit viel kaltem Wasser abschrecken   | 5         |
| 5 | Lauch putzen, waschen, julienne schneiden - Tomatenmark mit Wasser und Sauerrahm verrühren, Backrohr auf 180 °C vorheizen  | 15        |
| 6 | Topfenmürbteige auf einem leicht bemehlten Nudelbrett rechteckig dünn ausrollen, mit der Tomatenmarkmischung bestreichen, mit Schinken, Käse und Spinat belegen, Lauch darüber streuen, würzen und eng zu einem Strudel einrollen, auf ein vorbereitetes Backblech mit der Nahtstelle nach unten legen | 20        |
| 7 | Mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit verquirltem Ei bestreichen  | 5         |
| 8 | Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C goldgelb backen  | <u>30</u> |

Beilagenempfehlung: Salat

## Zvita pica iz skutnega krhkega testa

(A, G, C) 10 porcij

**Skutno krhko testo:** 0,3 kg skute, 0,3 kg margarine, 0,3 kg moka, 1 žlička soli, ½ žličke oregana

**Nadev:** 3 žlice paradižnikove mezge, 1/16 l vroče vode, 2 žlici kisle smetane – 0,3 kg rezin šunke, 0,3 kg rezin gouda sira ali mocarele, 0,1 kg svežih špinačnih listov, 0,3 kg pora, oregano, sol, poper

**Namaz:** 1 jajce

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| 1 | Pripravi skutno krhko testo, oblikuj 2 svaljka, zavij v folijo za živila   | 10        |
| 2 | Postavi na hladno  | <u>30</u> |
| 3 | Zavri slano vodo   | <u>5</u>  |
| 4 | Blanširaj špinačo, splakni jo z veliko količino mrzle vode   | 5         |
| 5 | Očisti in operi por, nareži julienne - zmešaj paradižnikovo mezgo, vodo in kisloto smetano, segrej pečico na 180 °C  | 15        |
| 6 | Skutno krhko testo razvaljaj na rahlo pomokani deski v dva pravokotnika, pomaži s paradižnikovo mezgo, obloži s šunko, sirom in špinačo, potresi s porom, začini in tesno zvij v zvitek, položi s stičiščem spodaj na pripravljen pekač. | 20        |
| 7 | Površino zvitka nabodi z vilico, pomaži s žvrkljanim jajcem  | 5         |
|   | Peci na spodnjem vodilu pečice pri 180 °C zlatorumeno  | <u>30</u> |

Postrezi s solato!