**Pizzabrot von Stefanie Huber**

*Zutaten:*

Für den Hefeteig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

150 ml Wasser

6 EL Olivenöl

Schwarzer Pfeffer

Salz

Oregano

Basilikum

Thymian

Für die Füllung:

250 g Mozzarella

150 g italienische Salami

ca. 1 Becher Creme fraîche

gehobelter Parmesan

Emmentaler

Kräuter

*Zubereitung:*

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl zusammen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen, Hefe dazugeben. Den Teig kneten, bis er glatt und weich wird, dann für 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Salami in feine Streifen schneiden.

Den Teig zu einem 1 cm hohen Rechteck ausrollen.

Salamistreifen und Mozzarella-Würfel mit Creme fraîche, Parmesan, Emmentaler und Kräuter vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den Teig aufrollen und in eine Kreisform biegen. Um die beiden Enden miteinander zu verbinden, kann ein wenig Wasser verwendet werden. Den Teig in eine geölte Backform geben, mit einem Backpapier abdecken und in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.