

Große Pirogge

Für 16 Stücke:

Zutaten für den Teig:

180 g lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
360 g Weizenmehl
Salz

Zutaten für die Füllung:

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
je 1 rote und grüne Paprikaschote
300 g Tartar
2 Eier
30 g Kapern
240 g Mais
50 g Paprikamark (ersatzweise Tomatenmark)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Teig:

- ◆ Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°/Stufe 2** erwärmen.
- ◆ Mehl und Salz zugeben, **3 Min./Knetstufe** kneten, umfüllen und 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung:

- ◆ Zwiebeln und Knoblauchzehe in den Mixtopf geben und **4 Sek./Stufe 5** zerkleinern.
- ◆ Paprika per Hand in Würfel schneiden und in den Mixtopf geben.
- ◆ Tartar, Eier, Kapern, Mais, Paprikamark, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und **30 Sek./links/Stufe 3/** mithilfe des Spatels vermischen.

- ◆ Hefeteig halbieren, beide Hälften zu einer runden Platte (Durchmesser ca. 28 cm) ausrollen.
- ◆ Eine Platte auf ein mit Backpapier oder -folie belegtes Backblech legen, die Hackmasse kuppelförmig darauf verteilen, dabei einen **4 cm** breiten Rand lassen!
- ◆ Rand mit Wasser einstreichen, zweite Teigplatte über die Füllung legen und den Rand andrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, Rand alle 2 cm einschneiden und nach links umklappen.
- ◆ Pirogge im **vorgeheizten** Backofen bei **200°C** ca. **50 Minuten** backen.

Für Weight Watchers - Liebhaber 2 Points/Stück.