**Pizza-Brot**

Zutaten: 100 g Emmentaler Käse (Gauda, Edamer ...)

250 g Weizenmehl Type 550

250 g Dinkelmehl Type 1050

1/2 Hefewürfel

1 TL brauner Zucker

1 TL Salz

2 EL Pizzagewürz

1 rote Paprikaschote

120 g Salami

1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

1. Käse, Paprikaschote und die Salami zerkleinern.
2. Die restlichen Zutaten ca. 5 bis 10 Minuten kneten.
3. Käse, Paprika und die Salami untermischen.
4. Teigling in eine Glasschüssel geben und mindestens 1 Stunde abgedeckt gehen (ruhen) lassen.
5. Nach der Ruhezeit den klebrigen Teigling in der Schüssel mit einem Teigschaber von außen nach innen einschlagen (falten).
6. Kastenform (ca. 30 cm) mit Backpapier auslegen und denTeig hineingeben.
7. Wenn ihr zuhause backt, im vorgeheizten Ofen bei 230°C Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene ca. 60 bis 70 Minuten backen.