



**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten



**Backzeit:** ca. 13-15 Minuten

### Zutaten für den Teig:

300g Weizenmehl  
180ml Wasser  
3 EL Öl  
1 ½ TL Salz

### Zutaten für den Belag:

1 Paprikaampel  
(je 1 Paprika rot, gelb, grün),  
2 rote Zwiebeln  
2 Pck. Schinkenwürfel  
2 Zweige Rosmarin  
1 Becher Schmand  
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine mit einem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glattem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank lagern.

Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln und mit den Schinkenwürfeln mischen. Rosmarin waschen und die Nadeln vom Zweig lösen.

Nun den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, gut entspannen lassen und mit einem Kreisausstecher (ø 6 cm) ausstechen. Die ausgestochenen Kreise auf das gefettete Florentinerblech legen.

Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teiglingen verstreichen.

Danach die Zwiebel- und Schinkenwürfel, die Paprikawürfel und die Rosmarinnadeln auf die Teiglinge verteilen.

### Backzeit:

Bei ca. 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) ca. 13-15 Minuten backen.

**Unser Produkt-Tipp:** Backblech Florentiner  
Art.-Nr. 661028

