Pizzazöpfe (8 Stück)

500 g Mehl **1 Päckchen Trockenhefe** **300 ml lauwarme Milch** **Salz** **Pfeffer** **2 TL Kräuter der Provence** **5 EL Sonnen-/Olivenöl**	Mehl in eine Schüssel geben, Trockenhefe und milch zugeben und mit Knethaken verkneten. Restliche Zutaten zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze oder 170 ° Umluft vorheizen. Backbleck mit Backpapier auslegen.	
50 g gek. Schinken **100 g Salami**	Klein würfeln
50 g geriebenen Käse	Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Mit den Händen unter eine Teigportion den Käse und die Schinkenwürfel kneten. Die zweite Teighälfte mit Salami verkneten.
Die beiden Teigportionen jeweils in 4 Portionen teilen. Jede der 8 Portionen noch einmal in jeweils 3 Portionen teilen. Diese zu langen Strängen rollen und jeweils zu einem Zopf flechten.	
Nach Belieben kannst du auch kleine Brötchen oder Brezeln formen.	
Die Zöpfe pp. Auf das Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene – je nach Größe – 15-20 Minuten goldbraun backen.	