Rezept

Brot-Pizza

Ein Rezept von Brot-Pizza, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Brotbackmischung für Ciabatta
	evtl. 2 EL Öl
3	rote Paprikaschoten
450 g	Crème fraîche
	weißer Pfeffer
200 g	Schafkäse
	1/2 Würfel Hefe (20 g)
2	Zucchini (ca. 400 g)
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
125 g	schwarze Oliven (in Ringen, aus dem Glas)
	Fett für die Fettpfanne

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Backmischung mit Hefe, lauwarmem Wasser und evtl. Öl nach Packungsanweisung zu einem Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort nach Packungsanweisung gehen lassen. Danach auf wenig Mehl ausrollen, in die gefettete Fettpfanne legen, dabei einen ca. 1 cm hohen Rand formen. Weitere 30 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Crème fraîche und Schnittlauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse und Oliven auf dem Teig verteilen. Käse darüber bröckeln. Crème fraîche darüber verteilen. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 40-50 Min. backen.