Rezept

# Klassisches Pizzabrot mit Tomatensalsa

Ein Rezept von Klassisches Pizzabrot mit Tomatensalsa, am 06.06.2025

## Zutaten

- 1/2 Würfel Hefe (21 g)
- **250 g** Mehl
- **2 EL** Olivenöl
- **1 TL** Zucker
- 1/2 TL Salz

**FÜR DIE TOMATENSALSA:**

- **100 g** Tomatenmark
- 2-4 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft nach Belieben
- **2** Knoblauchzehen
- **1 TL** getrockneter Thymian
- Pfeffer
- Chiliflocken nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Die Hefe mit Zucker und 75 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineingießen. Abgedeckt 15 Min. gehen lassen. Dann mit 1/2 TL Salz, Öl und etwa 75 ml lauwarmem Wasser zu einem elastischen Teig verkneten. Abgedeckt 45 Min. gehen lassen.

2. Aus dem Tomatenmark, geschälten Knoblauchzehen und Olivenöl eine Tomatensalsa rühren. Mit Thymian, Salz, Pfeffer, Zucker und nach Belieben Chiliflocken und Zitronensaft würzen.

3. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und mit der Tomatensalsa bestreichen. Im Ofen (unten) 6-8 Min. backen.