

Rezept

Pizza-Brote

Ein Rezept von Pizza-Brote, am 19.04.2024

Zutaten

1/2 Würfel frische Hefe (ca. 15 g)	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	250 g Mehl
1 geh. TL Salz	1 Tomate
125 g Mozzarella	2 EL entsteinte grüne Oliven
2 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	100 g gekochter Schinken
1/2 Bund Basilikum	4 EL frisch geriebener Parmesan
12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in kleine Stücke krümeln und mit Zucker, Olivenöl und ca. 200 ml lauwarmem Wasser glatt verrühren. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die angerührte Hefe dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Den Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Kurz vor Ende der Ruhezeit die Tomate waschen, vom Stielansatz befreien und in kleine Würfel schneiden. Mozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten und Schinken ebenfalls klein schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die gewürfelten Zutaten mit dem geriebenen Parmesan unter den Teig mischen und den Teig portionsweise in die Förmchen verteilen.
4. Die Pizza-Brote im heißen Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen, bis sie schön aufgegangen und gebräunt sind. Die Brote ca. 10 Min. stehen lassen, dann herauslösen und warm oder abgekühlt essen. Dazu schmeckt Blattsalat besonders gut.