

Rezept

Pizza pane

Ein Rezept von Pizza pane, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|------------------------------------|--|
| 1 Päckchen Trockenhefe | 1/2 TL Zucker |
| 350 g Weizenmehl (Type 405) | 1 1/2 TL Salz |
| 2 EL Olivenöl | 3 Knoblauchzehen |
| 4 EL Olivenöl | je 1 EL getrockneter Rosmarin, Thymian, Oregano |
| 1-2 EL grobes Meersalz | Backpapier für das Backblech |
| Mehl zum Arbeiten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Die Trockenhefe mit dem Zucker und 80 ml lauwarmem Wasser in einer Schüssel vermischen. Den Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

2. Mehl, Salz, Öl und 100 ml lauwarmes Wasser zum Vorteig geben, alles mischen und mit den Händen verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Den Backofen auf 250° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Dabei die Ränder etwas hoch ziehen und mit einem Finger in regelmäßigen Abständen in den Teig stechen. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Teig mit Öl beträufeln, mit Knoblauch belegen, mit Kräutern und Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 230°) 15-20 Min. backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in Stücken servieren.