

## Rezept

# Pizzabrot

Ein Rezept von Pizzabrot, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>150 g</b> Reismehl und Mehl zum Arbeiten	<b>150 g</b> Hirsemehl
<b>½ TL</b> Salz	<b>15 g</b> frische Hefe
<b>½ TL</b> Honig	<b>3 EL</b> Olivenöl
Fett für das Blech	

### Für den Belag

<b>250 g</b> Tomaten	<b>2 Stängel</b> Rosmarin
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>3 EL</b> Olivenöl
grobes Meersalz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 11 g F, 4 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

1. Die Mehle mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe zerbröckeln, mit 200 ml lauwarmem Wasser und Honig verrühren und mit dem Olivenöl zur Mehlmischung geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt 1 Std. gehen lassen.
2. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze ausschneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln, die Nadeln von den Stängeln zupfen und grob hacken. Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Alles mit Olivenöl vermischen.
3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Backblech fetten. Den Teig auf wenig Reismehl durchkneten, zu einem dünnen Fladen formen, dabei den Rand etwas dicker lassen. Tomatenmischung auf dem Fladen verteilen und mit Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, bis der Rand schön gebräunt ist.