

Rezept

Schnelle Pizzabrote

Ein Rezept von Schnelle Pizzabrote, am 17.06.2024

Zutaten

300 g Mehl	1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
Salz	1 EL Öl
Mehl zum Arbeiten; je 1/2 TL getrockneter Oregano, Thymian und Rosmarin und 1/2 EL grobes Salz zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit 1 Msp. Salz zum Mehl geben. 200 ml handwarmes Wasser zugießen und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig halbieren, mit bemehlten Händen zu zwei handflächengroßen Fladen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigfladen mit einer Gabel mehrfach einstechen, anschließend mit dem Öl bepinseln und mit den getrockneten Kräutern sowie dem groben Salz bestreuen.
3. Die Fladen im nicht vorgeheizten Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) ca. 15 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.