

Rezept

Schnelles Pizzabrot

Ein Rezept von Schnelles Pizzabrot, am 17.06.2024

Zutaten

75 g getrocknete Tomaten (in Öl)	75 g grüne und schwarze Oliven (ohne Stein)
1 TL Pizzagewürz	300 g Weizenmehl Type 812
1 TL Backpulver	1 Päckchen Trockenhefe
½ TL Salz	350 ml lauwarmes Wasser
4 EL Öl	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Die Backform einfetten und warm stellen. Tomaten auf Küchenpapier entfetten und mit den Oliven grob würfeln. Tomaten, Oliven und Pizzagewürz mischen. Das Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Trockenhefe mischen. Salz mit Wasser und Öl verrühren und zum Mehl gießen.
2. Den Teig kräftig schlagen, mit der Tomatenmischung vermengen und in die Form füllen. Die Teigoberfläche längs 1 cm tief einschneiden. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Den Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.