

Rezept

Veganes Pizzabrot mit Kräutern

Ein Rezept von Veganes Pizzabrot mit Kräutern, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Mehl (Type 405)	2 TL Trockenhefe
½ TL Zucker	½ TL Salz
Mehl zum Arbeiten	4 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni	2 EL frisch gehackter Oregano
2 EL frisch gehackter Rosmarin	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Fladen von 26 cm Ø (à 6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben, vermischen. 150 ml lauwarmes Wasser dazugießen, mit dem Stiel eines Holzlöffels verrühren. Teig abgedeckt an einem warmen Ort in ca. 1 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

2. Etwa 15 Min. vor dem Ende der Gehzeit den Backofen auf 250° vorheizen und eine Eisenpfanne in den Ofen stellen. Inzwischen für den Belag den Knoblauch schälen und fein würfeln. Peperoni putzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Oregano, Rosmarin und Öl in einer kleinen Schüssel verrühren.

3. Mit bemehlten Händen den Teig halbieren. Jeweils eine Teighälfte mit den Händen auf einem Bogen Backpapier in der Größe der Eisenpfanne formen und vorsichtig mit dem Papier in die Pfanne legen. Dabei den Teig so wenig wie möglich kneten, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit der Hälfte der Kräuterölmischung bestreichen. Im Backofen (Mitte) 10-12 Min. backen. Die zweite Teighälfte abdecken und wenn der erste Fladen fertig ist, genauso backen.