



BELLA ITALIA!

Pizzabrot geht doch immer!

krautundkorn  alltagsfood

Rezept einfach als PDF speichern oder mit deinen Freunden und Familie teilen



(THINK BEFORE YOU PRINT)

ZUTATEN

Pizzateig

- 250 g Mehl, Dinkelmehl
- 4,5 g Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 165 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker

Topping

- 2 TL Wilde Kräuter
- 1 TL grobes Meersalz
- 4 EL OlivenölOptional
- 1 Knoblauchzehe, gepresst/klein geschnitten
- Chili nach Geschmack

Olala, so lecker!

ZUBEREITUNG

Zubereitung inkl. Warten: ca. 1 1/2 Stunden

Utensilien: Backofen, Backpapier, Schüssel, Pinsel

Zubereitung des Teigs

1. Mehl und Salz in Schüssel geben
2. Hefe, lauwarmes Wasser und Zucker gut zusammenmischen - 10 Minuten warten
3. Alle Zutaten vermengen bis ein gemeidiger Teig entsteht.
4. 1 Stunde den Teig gehen lassen (Schüssel verschließen mit Deckel oder Handtuch)Inzwischen: Wilde Kräuter und Olivenöl vermischen und zur Seite stellen
5. JETZT ist der richtige Zeitpunkt euren Ofen vorzuheizen bei 200°, Unter- und Oberhitze (ca. 10 Minuten). Lasst auf jeden Fall das Backblech im Ofen drin!
6. Teig aus der Schüssel holen und auf dem Backpapier ausrollen bzw. drücken
7. Mit den Fingerspitzen in den Teig drücken
8. Falls euch das Topping „zu wenig“ erscheint, füllt einfach noch ein bißchen Olivenöl dazu.
9. Topping auf dem Teig mit einem Pinsel verteilen.
10. Backblech aus dem Ofen holen, Pizza mit Backpapier auf das Blech und ab in den Ofen
11. Nach 10 - 15 Minuten (je nach Herd unterschiedlich) holt ihr das Pizzabrot aus dem Ofen.
12. Salz drüber verteilen und schmecken lassen.

Tipp: Pizzabrot war doch zu lange im Ofen und es hat sich eine Kruste gebildet?
Kein Problem – pinselt das Pizzabrot nochmal mit Olivenöl ein und lasst es durchziehen.

Perfekt als Topping-Dou: Wilde Kräuter und Ungezähmt. Ihr mögt es ein wenig käsiger? Kein Problem – streut ein wenig Parmesan drüber.