

Pizzabrot

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte Vegetarisch Saison: Ganzjährig

25 Stück



Zutaten

500 G	Weizenmehl
0,5 WÜRFEL	frischer Germ
250 ML	lauwarmes Wasser
1 TL	Zucker
2 TL	Salz
2 TL	Brotgewürz
2 EL	Olivenöl
CA. 50 G	Käse gerieben
ETWAS	Tomatensauce
2 TL	Pizzagewürz

Zubereitung

1. Lauwarmes Wasser mit Germ und Zucker verrühren.
2. Mehl, Salz, Olivenöl und Brotgewürz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Danach den Teig rechteckig ausrollen.
5. Die Hälfte des Teiges mit der Tomatensauce bestreichen.
6. Den geriebenen Käse darüberstreuen und mit dem Pizzagewürz würzen.
7. Nun die andere Hälfte des Teiges darüberschlagen.
8. Den Teig nun in Streifen schneiden, die Streifen verdrehen und auf ein Backblech legen.
9. Nochmals 10 Minuten rasten lassen , dann mit Wasser besprühen und ca. 15 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.

SEMINAR
BÄUER
INNEN