

## Pizza-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Teig

Pizza

Aufbau

Italien

300 g Mehl

1/2 ts Salz

1/2 Hefewürfel (20 g)

190 ml lauwarmes Wasser

2 tb Olivenöl

Olivenöl, für das Backblech

Mehl, zum Bearbeiten

\* QUELLE

-- FÜR SIE: 60mal Italien

-- ISBN 3-7742-4154-6

-- erfaßt: Petra Hildebrandt

Für 1 große Pizza

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden, davon 45-50 Minuten Ruhezeit

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. Eine Mulde eindrücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 2 EL lauwarmem Wasser glattrühren und hineingießen.

Etwas Mehl mit der Hefe breiig vermischen und leicht bemehlen. Mit einem Tuch bedeckt gehen lassen, bis die Oberfläche Risse zeigt (15-20 Minuten).

Dann nach und nach 1/8 l lauwarmes Wasser und das Öl dazugießen, dabei das Mehl unterarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis sich Blasen bilden und er sich glatt vom Schüsselrand löst. Weiterkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Den Teig mit Mehl bestäuben. Mit einem Tuch bedeckt bei guter Raumtemperatur gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (etwa 30 Minuten).

Das Backblech mit Öl einfetten. Den Backofen auf 220 Grad C vorheizen. Den Teig nochmals kräftig durchkneten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche einen möglichst dünnen Pizzaboden in Größe des Backblechs ausrollen oder mit dem Handballen flachdrücken. Der Boden sollte einen etwas dickeren Rand bekommen. Auf das Blech legen und mit den Belegzutaten belegen.

Die Pizza im Backofen (unten) in 20-25 Minuten knusprig backen.