

Pizza - Brot

Kategorien: Brot, Backen, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mehl Mehl zum Ausrollen Olivenöl Pfeffer
2	Zweige	Frischer Rosmarin (L)
2		Knoblauchzehen (oder 2 EL gehackte Tomaten aus dem Tetrapack)
2		Geschälte Tomaten aus der Dose
10	Gramm	Frische Hefe Salz
4	Essl.	Öl

Anleitung:

1. Mehl mit 1TL Salz verrühren. Hefe zerkrümelnd und in ungefähr 100ml lauwarmen Wasser gut verrühren. Mit 2 EL Öl zum Mehl schütten und gut durchkneten. Teig zudecken und 1 Std an einen warmen Platz stellen.

2. Backofen auf 250°C (Umluft 220°C) vorheizen. Backblech mit Öl auspinseln. Tomaten würfeln, Knoblauch schälen, sehr fein hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und auch fein hacken. Tomaten mit Knoblauch und Rosmarin mischen, salzen und pfeffern.

3. Teig noch durchkneten und auf wenig Mehl zu einem runden dünnen Fladen ausrollen, die Ränder sollten etwas dicker sein. Aufs Blech legen. mit Tomaten bestreichen und mit dem übrigen Öl beträufeln. Pizzabrot im heißen Ofen 12 Min backen.