

Pizza - Kugeln - Knusprige

Kategorien: Kuchen, Pikant, Pizza

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
20	Gramm	Frische Hefe
		Salz, Zucker
1	klein.	Tomate
		Geriebener Käse
		Oregano, Pfeffer
		Olivenöl

Anleitung:

Hefe in das Mehl bröckeln, mit 3 EL Wasser verrühren. Vorteig 10 Min. gehen lassen. Salz, Zucker, 100 ml warmes Wasser zugeben, Teig verkneten und 15 Min. gehen lassen. Kräuter und gewürfelte/geriebene Zutaten von Hand unter den Hefeteig kneten. 15 Min. gehen lassen. Teig in 10 Portionen teilen und zu gleichmäßigen Kugeln formen. Blech mit Backpapier auslegen.

Kugeln auf das Blech setzen, 10 Min. ruhen lassen, mit Öl bestreichen und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 30 Min. backen, bis sie goldgelb sind. Werden sie zu dunkel, mit Alufolie abdecken.