

Pizzabrot



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Oregano	Etwas / nach Bedarf
Knoblauch	1 Stk.
Tomatenpüree / passierte Tomaten / Tomatensauce	½ Pkg.
Vollmilch	½ Tasse(n) / Glas
Salz	1 Teelöffel
Weizenmehl (glatt)	400 g
Trockengerm / Trockenhefe	1 Pkg.
Feinkristallzucker	1 Teelöffel
Olivenöl	7 Esslöffel
Gerebelter Basilikum	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Olivenöl zugeben, Milch lauwarm erwärmen und zugeben, Salz, Zucker, Trockenhefe untermischen und alles mit dem Mixer (Knethacken) so lange kneten bis ein feiner Teig entsteht.

Schüssel abdecken und in warmes Wasser stellen. Ca. 15 Minuten stehen lassen.

Tomatensauce mit Salz, fein gehackter Knoblauchzehe und Gewürzen nach Geschmack würzen, Teig auf mit Olivenöl gefettetem Backblech ausrollen und mit Tomatensauce bestreichen.

Kurz und sehr heiß backen: 250°C, Heißluft;

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1251-Pizzabrot.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at