

Kleine Pizzabrötchen

250 g Wasser
½ Würfel Hefe
1 EL Zucker
500 g Pizzamehl 00
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
½-1 TL Pizzagewürz
(optional)



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen
(im TM: **2 min./37°/Stufe 1**)

Restliche Zutaten einkneten
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der 2 Liter Nixe **ca. 1-1,5 Stunden** abgedeckt gehen lassen.

Den Pizzazauberer plus **ca. 30 min. vor dem Belegen** bei **230° Ober-/ Unterhitze** leer auf der mittleren Schiene vorheizen.

Wenn der Teig sich ungefähr verdoppelt hat auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 4 Teile schneiden. Jedes Teigstück länglich nicht zu dünn ausrollen und in Stücke 5-6 Stücke schneiden.

Den vorgeheizten Pizzazauberer mit dem Streufix leicht bemehlen und die Teiglinge darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 8-10 min.** backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.