

Knoblauch-Pizzabrot

190 g Wasser
½ Würfel Hefe
½ TL Zucker
300 g Pizzamehl
(oder Weizenmehl 550)
1 TL Salz
4 EL Olivenöl
4-6 Knoblauchzehen
1 Msp. Chiliflocken
2 TL Pizzagewürz o. Oregano
1 TL Salz
2 Kugeln Mozzarella



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

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

Mehl und Salz einkneten.
(im TM: **2 min. Teigknetstufe**)

Teig in der Nixe mit Deckel **ca. 30 min.** gehen lassen.

Anschließend mit dem Teigroller auf der White Lady ausrollen.

Mit 2 EL Olivenöl einpinseln.

Knoblauchzehen (Menge je nach Geschmack) durch die Knoblauchpresse pressen und darüber verteilen.

Chiliflocken, Pizzagewürz und Salz gleichmäßig drauf streuen.

Mozzarella mit einem Küchentuch trocknen und entweder in dünne Scheiben schneiden oder mit der groben Microplane reiben und auf den Teig verteilen.
2 EL Olivenöl darauf träufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei **240 Grad Ober-/Unterhitze** in unterster Schiene **ca. 25 min.** backen. Ggf. die letzten Minuten auf reine Unterhitze schalten.