

Pizza Rezepte

Focacciatine Pizzabrötchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln

1 Teigkugel
 -für 10 kleine
 Böden vom Grundrezept.
4 Artischockenherzen
 -in Öl
1 Teel. Oregano
 -gestrichen voll

1 Knoblauchzehe
 Salz
 Pfeffer
 -schwarz, fadM.
 Mehl
 -evtl.

Für Den Belag:

50 g Bel-Päse-Käse
5 Oliven

-schwarz, entsteint

Artischockenherzen gut abtropfen lassen, fein hacken. Mit dem Oregano, der gepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer unter den Teig kneten; evtl. noch etwas Mehl zugeben.

Teig in 10 Portionen teilen und daraus kleine Brötchen formen. Mit dem Daumen in jedes Brötchen eine Mulde drücken.

Käse in 10 Würfel schneiden, in die Brötchen drücken. Oliven halbieren und auf den Käse setzen. 15-20 Minuten backen.