

Pizza Rezepte

Pizzabrot Mit Schinken

Anzahl: 1 Brot

Gattung: Backen, Brot, Herzhaft

375 g	Mehl	2	Eier
30 g	Hefe	150 g	Mozzarellakäse
100 ml	lauwarmes Wasser, ca.	100 g	Parmaschinken
2	Essl. Olivenöl	4	Blätter frischer Salbei
1/2	Teel. Salz		

Mehl, zerbröckelte Hefe, Wasser, Öl, 1 Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 3 - 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit Mozzarella in kleine Würfel, Schinken in feine Streifen schneiden. Salbei fein hacken. Diese Zutaten nach dem Aufgehen unter den Hefeteig kneten, danach zu einem Laib formen und nochmals ca. 15 Min. gehen lassen. Das zweite Ei mit einem Esslöffel Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen, im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen ca. 35 Minuten

100 g Eiweiß, 98 g Fett, 281 g Kohlenhydrate, 10591 kJ, 2528 kcal.