



Pizzalini

Zutaten:

- 350 g Mehl
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Hefe
- 25 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- Tomatensoße aus dem Vorrat
- Käse



Zubereitung:

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und ca. 2 Minuten / Teigknetstufe einen geschmeidigen Teig kneten lassen
- Den Teig in die große Nixe oder eine Edelstahlschüssel geben und für ca. 1 Stunde gehen lassen
- Teig ausrollen und entweder Kreise mit ca. 7 cm Durchmesser ausstechen (für die Muffinform) oder Vierecke schneiden (für die Brownieform)
- Teiglinge in das Blech legen und noch etwa 15 min gehen lassen
- **Den Backofen auf 200°C Ober/-Unterhitze vorheizen
Backrost wie immer im unteren Drittel**
- Je 1 TL Tomatensoße auf den Teiglingen verteilen und mit reichlich Käse bestreuen
- Pizzalini für ca. 10-12 Minuten backen
- **Tipps:**
 - Wenn ihr den Teig länger gehen lassen wollt bitte die Hefe reduzieren
 - Als Belag eignen sich auch Pilze, Peperoni, Schinken, Salami etc. etc. Aber bitte nicht zu viel drauflegen
 - alternativ zur selbstgemachten Tomatensoße geht natürlich auch fertige Tomatensoße aus dem Glas

Kontakt Daten:

Beate Sing
☎0151/11 22 71 21
✉beate@saugnad-und-lecker.de

🌐 www.saugnad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>