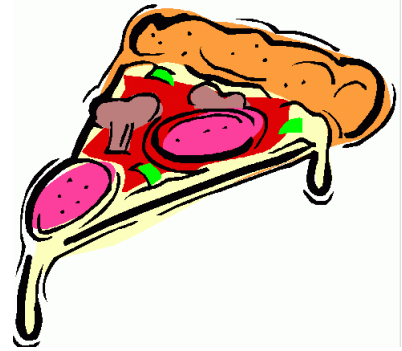


# Pizza Brot



## Tips :

Das Mehl kann nach belieben gemischt werden, z.B. 500 g Ruchmehl und 500 g Vollkornmehl.  
Der Brotteig kann selbstverständlich nach herkömmlicher Art hergestellt werden  
(von Hand oder mit einer Küchenmaschine)

## Zutaten :

1 kg Mehl

3 Teel. Salz

6-7 dl lauwarmes Wasser

½ Hefewürfel

Mit einer Tuppereschüssel

Pizzabrot

Das Brot bei 200° (Heissluft)  
ca. 35 Minuten backen.

## Zubereitung :

Mehl und Salz in die Schüssel geben

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl giessen.  
Etwas Olivenöl (ca. 2 Essl.)

Deckel schliessen und gut schütteln  
Wenn sich der Teig nicht von der Schüssel löst noch etwas Mehl dazu geben, Deckel wieder schliessen und den Teig ca. 1 ½ - 2 Std. gehen lassen

Den Teig in zwei Teile trennen und Vierecke ziehen

Die Vierecke mit Mozzarella, Schinken und einer Peperoni-Mischung (z.B. Coop) belegen.

Mit Pfeffer und Italienischen Kräutern würzen und wie eine Roulade rollen.

Der Teig kann mit verschiedenen Zutaten belegt werden z.B. mit Malbunerschinken Knoblauch, Nüssen, Dörrfrüchten, Sesam, Haferflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen usw. dann das Brot rollen, bei Flocken und Kernen kann das Brot aussen noch bestreut werden.