

Pizza-Brot – Super lecker aus dem Pampered Chef Ofenmeister



Zutaten:

100 g Emmentaler Käse (Gouda geht ebenso)

250 g Weizenmehl Typ 550

250 g Dinkelmehl Typ 1050

½ Hefewürfel

1 TL brauner Zucker

1 TL Salz

2 EL Pizzagewürz

355 ml lauwarmes Wasser

1 rote Paprika

120 g Salami

1 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Als erstes den Käse im TM auf Stufe 8 zerkleinern und danach in eine Schüssel umfüllen

Die restlichen Zutaten bis auf den Paprika und die Salami hinzugeben – 5 Minuten/Teigknetstufe

Nun den Paprika und die Salami in kleine Würfelchen schneiden und zum Teigling in den TM hinzugeben – kurz auf Teigknetstufe untermischen

Nun den Teigling zum ruhen in eine Glasschüssel geben und abgedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling in der Schüssel mit einem Schaber/Scraper von außen nach innen einschlagen/falten (der Teig ist sehr klebrig deswegen mache ich das dieses Mal nicht auf der Teigunterlage, sondern direkt in der Schüssel)

Fette oder bemehle deinen Ofenmeister ein wenig und lasse den Teigling hinein gleiten – im Ofenmeister schön in Form bringen mit dem Scraper/Schaber. Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60-70 Minuten backen. Bleibe immer auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Viel Spaß beim nachbacken.

Deine Martina Ziehl

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware.

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de