



## PIZZABRÖTCHEN „GAUMENFREUDE“ AUF DEM ZAUBERSTEIN

- Nicht nur für Partys geeignet :) Pizzabrötchen gehen immer, auch wenn Sie sich natürlich für Geburtstage, Grillfeten oder Silvesterfeiern anbieten.

### ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Kräuterquark
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 4 EL Milch
- 6 EL Olivenöl
- 50 g klein geschnittene Cabanossi
- 100 g Speck
- 200 g Emmentaler gerieben
- 1/2 Dose Röstzibeln
- Pizzagewürz und alle Gewürze die nach Italien schmecken :)

### ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Teigknetstufe kneten.
- Teig in 10 Teile teilen, zu einer Kugel formen und auf den Zauberstein legen (sollte sich noch keine Patina gebildet haben, bitte dünn einfetten).
- In den kalten Backofen geben und bei 200° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [ziehl.shop-pamperedchef.de](https://ziehl.shop-pamperedchef.de)  
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: [martinaziehl.blogspot.de](https://martinaziehl.blogspot.de)