

Pizzabrot gebacken auf dem Pampered Chef Zauberstein



Zubereitung:

- Löse die Hefe in Wasser auf - TM 2 Min./37°/Stufe2
- gebe nun Mehl, Salz, Zucker dazu - TM 3 Min./Teigstufe kneten lassen
- reibe nun den Parmesan auf der feinen Microplane und zum Teig dazu geben
- schneide das Gemüse und den Schinken in Würfelchen und zum Teig dazu geben - TM 1 Min./Knetstufe
- Lasse den Teig 1 Stunde in einer leicht ausgeölten Schüssel ruhen - danach eine weitere Stunde im Kühlschrank gehen lassen
- bemehle mit dem Streufix deine Backmatte - das ist wichtig, denn der Teig ist weich und klebt
- rolle mit dem Teigroller den Teig zu einem Rechteck aus
- auf den Teigling gibst du nun den geriebenen Mozzarella (lasse dabei den Rand frei)
- Mozzarella kannst du wunderbar auf der feinen oder groben Microplane reiben - dazu aber den Mozzarella mit einem Kreptuch gut abtrocknen.
- nun faltest du den Teigling wie einen Umschlag zusammen, der Käse soll nicht auslaufen. Nimm dazu die Teigkarte, dann bekommst du keine klebrigen Hände :)

- lege nun den gefalteten Teigling auf den leicht gefetteten Zauberstein
- dein Backofen ist auf 230° vorgeheizt/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 50 Min. - je nach Backofen...bleibe auf Augenkontakt
- kurz vor Ende der Backzeit pinselst du das Pizzabrot mit etwas Olivenöl ein und streust Italienische Kräuter drauf
- reiche dazu Oliven und eingelegte Peperoni oder einen Salat.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Fachberaterin mit Onlinshop:
ziehl.shop-pamperedchef.de**