Oregano

Rezept: Pizzabrot

Für 2 Personen:

Zutaten:

300 Milliliter lauwarmes Wasser
15 Gramm frische Hefe
1 Priesse Zucker
500 Gramm Weizenmehl Type 405
2 1/2 Esslöffel Olivenöl
1 1/2 Teelöffel Salz
Etwas grobes Salz
Etwas Oregano (getrocknet oder frisch)

Zubereitung:

Hefe zerkleinern und mit dem Zucker ins lauwarme Wasser geben. Verrühren, bis sich der Zucker und die Hefe aufgelöst haben. Etwa Mehl hinzugeben. Hefewasser einige Minuten stehen lassen.

Mehl, Salz und Öl in die Rührschüssel geben. Das Hefewasser dazugießen und alle Zutaten gut durchkneten bis der Teig nicht mehr klebrig ist.

Den Pizzateig in der Schüssel mit einem Tuch zudecken und mindestens zwei Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nochmal durchkneten und vier Kugeln formen, auf ein Brett oder Blech legen und die Kugeln nochmal zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus den Kugeln kleine Fladen formen ca. ½ cm dick. Mit den Fingern kleine Vertiefungen in die Fladen machen mit Olivenölbestreichen und einige Salzkörner darauf verteilen.

Dann mit etwas getrocknetem oder fein gehackten frischen Oregano bestreuen.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 6-12 Minuten backen.

GUTEN APPETIT !