

Pizzabrot

Zutaten für 2 Brote:

Für den Pizzateig:

- 400 g Weizenmehl (oder Pizzamehl Typo 00)
- 10 g Frischhefe
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Wasser (lauwarm)



Für das Knoblauchöl:

- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Oregano
- 1 Knoblauchzehe

Zum Bestreuen:

- ½ TL Salz

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser auf und gib dann das Mehl, Salz und Öl hinzu. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Gib ihn abgedeckt in einer Schüssel und lasse ihn für mindestens 1 Stunde ruhen.
2. Schneide den Pizzateig in zwei Teile.
3. Drücke die Brote zu flachen Pizzen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Decke die Brote mit einem Tuch ab und lass sie für 15 Minuten ruhen.
4. Bereite das Knoblauchöl zu. Presse dazu den Knoblauch in eine Schüssel und füge die restlichen Zutaten hinzu. Bestreiche die Pizzabrote damit. Bestreue sie anschließend mit Salz.
5. Backe die Pizzabrote bei **220 Grad Ober-/Unterhitze** im vorgeheizten Backofen für ca.

20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

