

BOBBEL-PIZZA

Aus unserer runden Stoneware

Vorbereitungszeit 10 Min | Zubereitungszeit 45 Min

So wird's gemacht:

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 2 erwärmen. Mehl, Olivenöl und Salz in den Mixtopf geben und den Teig 2 Min kneten, Teig aus dem Mixtopf nehmen, in 12 Kugeln formen und in die leicht gefettete runde Stoneware legen.

Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Öl zugeben und 3 Min/120°C/Stufe 1 dünsten. Tomatenmark, Tomaten, Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker zugeben und 10 Min/Varoma/Stufe 1 einkochen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Käse mit der Microplane groben Reibe reiben.

Tomatensauce über die Hefebobbel gießen, mit Käse bestreuen und 25 Minuten backen.

Bobbel-Pizza sofort servieren.



ZUTATEN:

- 450 g Mehl
- 220 g Wasser
- 10 g Zucker
- 20 g Hefe
- 50 g Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Tomatenmark
- 400 g stückige Tomaten
- 10 g Crema di Balsamico
- ½ TL Pfeffer
- 100 g Käse am Stück

Gutes Gelingen, Deine Melli