

BROTGENUSS

Kürbis Mini Pizzen



KOMEKO



ZUTATEN (für 16-20 Mini Pizzen)

Teig:

300 g	KOMEKO BROTGENUSS
7 g	Trockenhefe
6 g	Salz
250 g	Wasser, kalt
20 g	Olivenöl

Belag:

300 g	gedämpfter Kürbis, püriert
	Olivenöl
1	Zwiebel, gehackt
125 g	Mozzarella
100 g	Prosciutto (roher Schinken)
	Thymian
	Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO BROTGENUSS, Trockenhefe, Salz und das kalte Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer (Knethaken) bei niedriger Geschwindigkeit verkneten. Wenn alles gut verknetet ist Olivenöl dazugeben und wieder gut mit dem Handmixer verkneten bis der Teig elastisch ist.
2. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit der Hand zu einer Kugel formen. Zurück in die Schüssel legen und abgedeckt (verhindert das Austrocknen) im Kühlschrank ca. 3 h ruhen lassen
3. Aus dem Kühlschrank nehmen ½ h temperieren lassen.
4. Backofen auf 240 °C Umluft vorheizen.
5. Den Teig in kleine Kugeln teilen (16 bis 20 nach Belieben) und zu kleinen runden Pizzen formen, die auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt werden.
6. Auf jede Mini Pizza etwas Olivenöl träufeln, einen Esslöffel gesalzenes Kürbispüree darauf geben, etwas gehackte Zwiebeln, einige Stücke Mozzarella und Prosciutto darauf verteilen. Mit Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer (je nach Geschmack auch mit anderen Kräutern oder Chili) würzen.
7. Mini Pizzen für 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Unser Tipp:

Mit dieser Teigmenge könnt ihr auch 2 Pizzen (ca. 26 cm) oder ein Blech Pizza zum Teilen zubereiten.



glutenfrei



www.komeko.de

