

# PIZZABROT

Posted on 9. Juni 2017



Heute habe ich für euch das Rezept für mein leckeres Pizzabrot. Es ist die ideale Grundlage für leckere, mediterrane Sandwiches, als Beilage zum Grillen oder einfach so zu mediterranen Gerichten. Ich nehme es sehr gerne für mein leckeres Pizzabrot Sandwich ([Rezept hier](#)).



Das Pizzabrot ist einfach zu backen und der Teig lässt sich gut vorbereiten. Ich habe wieder eine schnellere Variante und eine Variante mit langer kalter Gare dabei. Wenn ihr euch für die längere Gehzeit im Kühlschrank entscheidet, dann bekommt der Teig zusätzlich ein leckeres Aroma. Ich finde diese Variante sehr praktisch, denn so könnt ihr den Teig schon einen Tag bevor er gebraucht wird zubereiten und habt am Backtag dann nicht mehr viel Arbeit damit. Das mache ich zum Grillen besonders gerne, da am Grill-Tag meist genug andere Dinge vorzubereiten sind. In den nächsten Tagen zeige ich euch noch, was ihr ganz einfach und schnell mit diesem leckeren Pizzabrot zaubern könnt...Perfekt für warme Sommertage oder zum Picknick. Ihr könnt gespannt bleiben...????











## Zutaten für das Pizzabrot:

(für ein großes Pizzabrot)

- 400 g Pizzamehl (italienisches Mehl Tipo 00) oder Mehl Type 550
- 200-220 g Wasser, kühl (je nach Mehl)
- 5 g Hefe (wenn ihr es eilig habt 10g Hefe oder 5g Hefe +60g Lievito Madre)
- 1,5 Tl Salz
- 1 Prise Zucker
- 30 g Olivenöl

- optional:
- 1-2 TL Pizzagewürz oder
- 1 gepresste Knoblauchzehe, 1 TL Oregano (getrocknet), 2 Prisen Pfeffer

### zum bestreichen:

- etwa 2 EL Olivenöl

### zu bestreuen:

- grobes Meersalz
- frische Rosmarinnadeln

## Pizzabrot zubereiten:

- Für den Teig Hefe in 200g Wasser mit 1 Prise Zucker in einer Rührschüssel auflösen. Thermomix: 2 Min./Stufe 2.
- Die Restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen und für etwa 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Thermomix: 8 Min. /Teigknetstufe
- Eine Schüssel mit etwas Öl einfetten.
- Den Teig darin nun abgedeckt für 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und danach für etwa 24 Stunden in den Kühlschrank geben. ⇒ Wenn ihr es eilig mit dem Pizzabrot habt, dann nehmt ihr lauwarmes Wasser und 10g Hefe (oder 5g Hefe + Lievito Madre) und lasst den Teig für 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen.
- Nach der Gehzeit den Teig **vorsichtig** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech o.ä. gleiten lassen. (Durch die geölte Schüssel geht der Teig gut raus.) Bitte den Teig **nicht** mehr kneten!
- Diesen nun mit dem Teigroller vorsichtig zu einem Kreis von etwa von 25 -30 cm Durchmesser ausrollen.
- Den Teigfladen großzügig mit Olivenöl bestreichen und für etwa eine Stunde gehen lassen. An warmen Sommertagen reicht im Prinzip Zimmertemperatur. Wenn es draußen nicht ganz so warm ist, würde ich das Pizzabrot an einem warmen Ort gehen lassen.
- In dieser Zeit den Backofen auf 230 °C Ober-Unter-Hitze (210°C Heißluft) vorheizen.
- Nach der Gehzeit mit etwas groben Meersalz und frischen Rosmarinnadeln bestreuen und das Pizzabrot
- im Backofen bei 230 °C Ober-Unter-Hitze (210°C Heißluft) für etwa 30 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen. (Wer Stonewareprodukte benutzt: unterster Einschub)
- Jeder Ofen backt etwas anders, daher kann die Backtemperatur und -zeit bei euch etwas abweichen.
- Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.







Viel Spaß beim Nachbacken!