



## MINI-PIZZA // SPECK MIT CRÈME FRAÎCHE

REZEPT FÜR CA. 36 STÜCK (2 PIZZA-BLECH)

### TEIG

Das Mehl, die Safranfäden und das Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefe mit dem lauwarmen Wasser anrühren und zusammen mit dem Olivenöl zum Mehl geben. Den Teig solange kneten, bis er nicht mehr klebt und geschmeidig wird. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Küchentuch die Schüsselabdecken. Den Teig nun ca. 90 Minuten ruhen lassen bis er sein Volumen verdoppelt hat.

### BACKEN

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig dünn auswallen und mit runden Ausstechförmchen von einem Durchmesser von ca. 8 cm kleine Pizzas ausstechen. Danach die Pizzas auf ein Backblech mit Backpapier geben und den Boden der Pizzas mit Crème fraîche bestreichen. Die Zwiebeln und den Speck darauf geben und zum Schluss den Parmesan darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend die Pizzas für ca. 10 Minuten in den auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben.



### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN

500 G WEISSMEHL  
25 G FRISCHHEFE  
300 ML LAUWARMES WASSER  
2 EL OLIVENÖL  
1 TL MEERSALZ  
CA. 10 SAFRANFÄDEN

200 G SPECKWÜRFEL  
2 ZWIEBELN  
300 G CRÈME FRAÎCHE  
80 G PARMESAN

MEERSALZ ZUM WÜRZEN  
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO