



Pizzabrot aus der Pfanne

Pizzabrot aus der Pfanne - besonders im Sommer für die Freiküche geeignet.

Dieses Rezept eignet sich natürlich auch als Grundlage einer Pizza, oder zum Backen im Ofenrohr, idealerweise auf einem Pizzastein. Die Idee kam mir, weil ich gerade im Sommer nicht den Backofen einheizen wollte, um die Wohnung nicht noch weiter aufzuheizen. In verschiedenen Ländern werden Fladen auf dem heißen Stein oder Blech gemacht, warum also nicht auch das Pizzabrot in der Pfanne? **Lässt sich hervorragend einfrieren und im Toaster wieder aufbacken.**

Etwas dünner geformt, eignet sich diese Methode auch für Tostadas und Tortilla.

Rezept für 2 Personen

250 g Weizen*- oder feines Dinkelmehl (*mind. 550er)

½ Päckchen Trockenhefe (ca. 4-5 g)

1 gehäufte TL Pizzagewürz oder frische Kräuter

½ TL Salz

Wasser

guter Schuss Olivenöl

So wird´s gemacht:

Am einfachsten ist es, den Teig in der Rührmaschine mit dem Knethaken zuzubereiten. Dazu gibt man das Mehl in die Rührschüssel, macht eine kleine Kuhle und gibt die Hefe dazu. Wenn es schnell gehen soll, hilft etwas Zucker den Hefebakterien auf die Sprünge. Jetzt etwas lauwarmes Wasser zugeben, damit sich die Hefe gut auflöst.

Die restlichen Zutaten und soviel Wasser hinzufügen, dass sich dieser gerade so vom Schüsselboden löst. Lieber das Wasser in Portionen hinzufügen, als auf einmal zuviel. Den Teig mindestens 5 Minuten durch kneten lassen und zugedeckt für 2-3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Der Teig sollte das doppelte bis dreifache Volumen haben.

Am besten eignet sich eine Eisenpfanne, die im Sommer auch auf den Grill gestellt werden kann. Diese zum Backen nicht zu stark erhitzen. Vom Teig mit bemehlten Händen eine entsprechende Portion abnehmen, zur Kugel und anschließend kleinem Fladen formen. Ohne Fett in die heiße Pfanne legen und mit den Fingern (Vorsicht heiß) auseinander drücken. Ein kleiner Teigroller kann hierbei nützlich sein, die Benutzung verhindert allerdings, dass der Teig in der Pfanne schön aufgeht. Nach wenigen Minuten wenden. Das Pizzabrot sollte keine schwarzen Stellen oder Blasen bekommen. In diesem Falle die Hitze deutlich herunterregulieren. Mit etwas Geduld und Erfahrung bekommen Sie so ein wunderbar saftiges Pizzabrot.

Tipp: Nach dem Backen das Pizzabrot mit Olivenöl beträufeln und grobem Salz bestreuen. Dazu passt ein einfacher Tomatensalat, Bruschetta, Auberginen-Tartar, oder fast alles an Dips, besonders eine selbst gemachte Kräutermayonnaise, und Soßen.



Pizzateig zum Ausbacken in der Pfanne für Pizzabrot