

Brot

Rezept Nr. 30001

Pizzabrot

Ein leckeres Brot mit roter Paprika, Salami und Käseraspel

Zutaten für 2 Baguettes:

300 ml lauwarmes Wasser
40 g frische Hefe
500 g Mehl + Mehl zum zugeben ca. 200 g
2 TL Salz
1 rote Paprika in kleinen Stückchen gehackt
100 g geraspelter Pizzakäse
100 g klein geschnittene Salami

Zubereitung:

1. Hefe im Wasser auflösen, mit Mehl und Salz glatt kneten.
2. In der Zwischenzeit die Paprika und Salami würfeln und unterkneten.
3. Den Pizzakäse ebenfalls zugeben. 150 bis 200 g Mehl so lange zugeben bis sich der Teig von der Schüssel löst.
4. Teig gehen lassen.
5. Ein Brot oder 2 Baguettes formen.

Im Backofen –Klimagaren (ein automatischer Dampfstoß) bei 190°C ca. 35 Min. backen. Oder

Automatikfunktion Backen-Baguette nutzen. Oder

Im Combi - Dampfgarer Automatik– Backen – Baguette – abbacken. Oder

Im Backofen 190 °C ca. 35 Minuten.

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 004
Bestellen Sie jetzt meine selbst gemachte „Balsamicosauce“
Pro Glas mit 100 ml Inhalt: nur 3,99 €
Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

