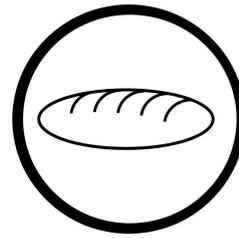


Frittierte Pizza



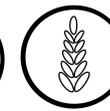
ca 20 Stk.



Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Apéro
Rezept



Mit
Weizen



Laktose***
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

220g Wasser
½ Würfel Hefe
1 EL Zucker

Wasser mit dem Zucker auf 37° erhitzen und die Hefe darin während 5 Minuten auflösen. Alternativ die Zutaten im Thermomix für 4 Minuten bei 37° auf Stufe 2 erwärmen.

1 ½TL Salz*
400g Weissmehl
1EL Olivenöl

Das Mehl mit dem Salz mischen und in einer Teigschüssel mit der Flüssigkeit und dem Öl von Hand verkneten oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten lassen. Alternativ im Thermomix für 3 Minuten mit der Teigfunktion verarbeiten.

Den Teig mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.**

2EL Olivenöl
Schinken und oder Käse
nach Bedarf

Den Teig in kleine Portionen ausrollen und in einer Bratpfanne mit Öl frittieren. Eine Variante ist, die Teigstücke mit Schinken und Käse zu füllen und frittieren. Auf einem Haushaltstuch abtropfen lassen und heiss geniessen..

Anmerkung: *Salz sollte beim Aufgehen der Hefe nicht mit ihr in direkten Kontakt kommen. Die idealste Temperatur, um Hefe aufgehen zu lassen, beträgt 37°C. ** Teig, der ruht, fühlt sich am wohlsten, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht in der Zugluft steht.

