

# Pizza Rezepte

## Pizza Brote Mit Kräutern Und Oliven

Anzahl: 55 Stück

Gattung: Backen, Brot

---

1/2	Bd. Oregano	-Pk.=Packung a 300 g
2	Bd. Thymian	Mehl
85 g	Oliven -schwarz	-zum Bearbeiten Öl
85 g	Oliven -grün	- fürs Backblech, besser -ist
1	St Knoblauchzehe	Maismehl
6	Essl. Olivenöl -kaltgepresstes	Salz -grobes
4	Pk. Pizza-Backmischung	

---

Oregano und Thymianblätter von den Stielen zupfen. Die Oliven in Spalten vom Stein schneiden. Kräuter und Oliven fein hacken, Knoblauch pellen, fein pressen und alles mit Olivenöl mischen.

Den Teig nach Packungsanweisung zu einer Rolle von etw. 5cm Durchmesser formen. In ungefähr 55 Scheiben von 1cm Breite schneiden. Die Teigstücke auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu runden, 2mm dünne Fladen ausrollen.

Die Fladen auf ein leicht bemehltes Backblech legen. Je 1 Tl Kräuter-Oliven-Mischung und etwa grobes Salz darauf verteilen. Die Fladen nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 12-15 Minuten backen. Warm oder kalt servieren.

Tipp: Pizza-Brote könnt Ihr 1-2 Tage vorher backen und mit Küchentüchern abdecken. Dann bleiben sie knusprig. Dazu schmeckt - ja was wohl? Das steht im Rezept Knoblauchcreme mit Spargel-Bohnen-Salat.