

Italienische Rezepte

Frittierte Minipizzen

Gattung: Teigwaren

		Teig
250 g	Mehl	1 Teel. Salz
20 g	Hefe	Rosmarin
100 ml	Wasser	Oregano
30 ml	Olivenöl	Basilikum
1/2 Teel.	Zucker	Öl zum Fritieren

Aus den angegebenen Zutaten einschließlich Kräutern einen geschmeidigen Hefeteig bereiten, im Backofen 10 Minuten bei 50°C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Teig 1/2 cm dick ausrollen, mit einem Glas Minipizzen ausstechen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Öl auf 190°C erhitzen und Pizzen schwimmend darin frittieren, zwischendurch einmal wenden. Heiß mit Tomatensoße servieren.
(etwa 10 Stück)