

Pizza Muffins aus der Muffinform Deluxe

Teig:

165 g Wasser
20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(optional kann auch weggelassen werden!)
5 g frische Hefe
150 g Pizzamehl 00 (oder Weizenmehl Typ 550)
100 g Hartweizenmehl
5 g Salz
5 g Olivenöl

Belag:

75 g Schinken
75 g Salami
75 g Paprika
75 g Pilze
75 g Käse
75 g Sahne
20 g Tomatenmark
6 frische Basilikumblätter
1/2 TL Gewürzsalz italienische Art (makasol.bio)
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Zucker
1/4 TL Paprika

Zubereitung:

Wasser, LM und Hefe in den Mixtopf geben 2 Min./Stufe 2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Den Teig für ca. 3 h gehen lassen oder besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und in 12 gleich große Teigstücke abteilen und diese rundwirken. Die Teigkugeln in die mit Hartweizengrieß ausgestreute Muffinform Deluxe legen und ca. 20 min. abgedeckt entspannen lassen (Kepp & Carry).

In der Zwischenzeit mit dem Super Hacker alle Belag Zutaten klein hacken und mit der Sahne und den Gewürzen vermengen.

Den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Nun die Teigkugeln in die Form drücken, so dass eine Mulde entsteht. Mit dem kleinen Portionierer den Belag auf die einzelnen Teighälften geben und etwas festdrücken.

Muffinform in den Backofen geben, dabei auf 200 Grad zurückdrehen und in ca. 20 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: Muffinform Deluxe, Super Hacker, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe



Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN