

Brötchen und Pizza

Zutaten:

- 500 g Schär „Brot-Mix“ Mix B
- 450 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (*für Brötchen*)
- 330 ml lauwarmes Wasser (*für Pizza*)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 10 g Trockenhefe oder 15 g Frischhefe
- 1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

Brötchen:

Mehl und Hefe vermischen.

Das Wasser hinzugeben und den Teig gründlich kneten.

Öl hinzugeben und einige Minuten weiterkneten, bis der Teig sehr weich geworden ist.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Mit eingefetteten Händen die Brötchen formen (ca. 80 g), die Oberfläche mit einem Messer einschneiden und nach Belieben mit Körnern bestreuen.

Die Brötchen auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Volumen sich verdoppelt hat (ca. 30 Minuten).

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 30 Minuten backen.

Pizza:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und die Hefe hinzufügen.
Wasser und Öl beimengen und gut durchkneten.

Den Teig mit einem Nudelholz auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf eine Dicke von 3 mm ausrollen und dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 - 40 Minuten gehen lassen.

Anschließend nach Belieben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 20 Minuten backen.