

# Aus 1kg Mehl eine Pizza und Brötchen

---

## Zutaten:

750g Gelbweizenmehl  
250g Ruchmehl aus Gelbweizen  
3 Eßl Rapsöl  
1 Eßl Salz  
1 Würfel frische Hefe  
Ca.750ml Wasser  
Evtl davon 1 Eßl Sahne

## Zubereitung:

- aus diesen Zutaten einen Hefeteig mit den Knethacken oder einer Küchenmaschine kneten plus ein Tröpfchen Liebe
  - mit einem Tuch abdecken
  - ca 1Std (bis der Teig sich verdoppelt hat) stehen lassen
  - für das große eckige Blech ca 930g Teig (Je nach gewünschter Bodenstärke) entnehmen
  - auswellen
  - am Rand noch ausstoßen (geht damit schöner auf)
- Backofen einschalten** auf U-/Oberhitze 200°C
- Pizza nach Wunsch belegen
  - bei erreichter Temperatur in den Ofen schieben
  - und ca 25 Min backen

Während sie im Ofen bäckt, aus dem restlichen Teig 8-10 Brötchen formen

- mit einem Tuch abdecken
- gehen lassen

Kommt die Pizza aus dem Ofen, streicht man die Brötchen mit verquirltem Ei ein, schneidet ein Kreuz mit einem scharfen Messer in die Brötchen und

Bäckt sie **bei Umluft 9Min. bei 210°C**

**Danach 12 Min bei 180°C**

Nun haben Sie wie auf dem Photo eine herrliche Pizza und anschließend oder für das nächste Frühstück einige Brötchen.

Wir wünschen Freude beim Zubereiten und herrlichen Genuß beim Essen

ESSEN WAS UNSER LAND UNS SCHENKT !