

Pizzabrot aus der Pfanne



Zutaten:

150-200 g gereifter Pizzateig

Mehl für die Arbeitsfläche

1 EL Olivenöl

etwas gröberes Meersalz
(Brezensalz)

Oregano

1. Pizzateig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen drücken und ziehen, bis die Pfannengröße erreicht ist.

2. Pfanne dünn mit Olivenöl ausstreichen.

3. Teigfladen in die Pfanne geben, mit einer Gabel auf der Oberseite einstechen, mit Meersalz und Oregano würzen, bei nicht zu großer Hitze durchbacken, dabei mehrmals wenden, das dauert insgesamt ca. 6-8 Minuten.

Hinweise:

Eignet sich gut als Beilage zum Beispiel zu Zitronenschnitzelchen oder zu großen Salaten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Beilagen, Brot, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.03.2023