

PIZZA MUFFINS / FINGERFOOD



Diese Pizzamuffins sind ein toller Snack für Zuhause, fürs Büro, für Geburtstage und Feiern. Sie können ganz traditionell mit buntem Pizzabelag oder auch vegan zubereitet werden. Sie schmecken sowohl warm als auch kalt und können so super vorbereitet werden.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
220 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Gib die übrigen Zutaten dazu und knete den Teig in etwa 10 Minuten geschmeidig. Forme ihn zu einer Kugel, fette ihn leicht und lasse ihn abgedeckt etwa 60 Minuten ruhen.

PIZZAFÜLLUNG

Schneide alle Zutaten in feine Würfel. Breite den Hefeteig vor dir aus, gib die Gewürze und die geschnittenen Zutaten dazu und knete sie vorsichtig ein. Portioniere den Teig in 12 Stücke. Fette eine Muffinform mit Backtrennspray oder Öl. Falte die Teigstücke zu Kugeln zusammen und setze sie in das Muffinblech. Stelle das Blech in den kalten Ofen, schalte ihn auf 220°C O/U (und gerne Dampfstufe 1) und backe die Muffins darin für 25-30 Minuten.



Tipp: Die Aufheizzeit des Ofens nutzt der Hefeteig zum Aufgehen – so sparst du dir ein weiteres Warten.



Tipp: Nach Belieben kannst du noch 50-100 g Käsewürfel dazugeben.

Nimm die Muffins aus dem Ofen und serviere sie warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 150 g** Wasser
- ½ TL** Zucker
- 300 g** Mehl
- 30 g** Olivenöl
- ½ TL** Salz

PIZZAFÜLLUNG:

- 100 g** Sucuk
- 100 g** Champignons
- ½** Paprika (rot)
- 50 g** Tomaten (getrocknet)
- 50 g** Peperoni
- 1** rote Zwiebel
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 TL** Oregano
- 1 TL** Minze (getrocknet)