

## PIZZA-MUFFINS



Aus Milch von bester Schweizer Qualität.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

Für 12 Stück

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

12 Papier-Backförmchen

#### Hefeteig:

300 g Mehl

$\frac{3}{4}$  TL Salz

21 g Hefe, zerbröckelt

1,5–2 dl Milch

1 EL Rapsöl

1 kleine Dose gehackte Pelati, abgetropft (ca. 160 g)

2 Schinkentranchen, gewürfelt

3 EL gehackte Kräuter, z.B. Oregano, Thymian, Salbei

150 g Mozzarella, klein gewürfelt

wenig Pfeffer



### ZUBEREITUNG

**1** Vertiefungen des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen.

**2** Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Öl in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

**3** Restliche Zutaten unter den Teig kneten. Aus dem Teig auf wenig Mehl 12 Kugeln formen und in die Vertiefungen verteilen. Ofen auf 220 °C vorheizen, währenddessen Teig nochmals aufgehen lassen.

**4** In der Mitte des 220 °C warmen Ofens 15–20 Minuten backen. Leicht oder vollständig auskühlen lassen.