

## Pizza-Muffins

### Zutaten

Zubereiten: ca. 35 Minuten  
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden  
Backen: ca. 25 Minuten

Für 12 Stück

1 Muffinsblech mit 12 Vertiefungen oder  
8-12 Papier-Manschetten

Butter und Mehl für das Blech

Teig:  
350 g Zopfmehl  
¾ TL Salz  
21 g Hefe, zerbröckelt  
2 dl Milch, lauwarm  
1 ½ EL Butter, flüssig  
2 EL schwarze Oliven, entsteint, in Spalten  
geschnitten  
80 g Schinkentranchen, gewürfelt  
90 g Mozzarella-Perlen, abgetropft  
1 EL Oregano, gehackt  
Pfeffer

18 Cherrytomaten, halbiert  
2 EL schwarze Oliven, entsteint, in Spalten  
geschnitten  
Oreganoblättchen zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. Restliche Zutaten unter den Teig kneten. Aus dem Teig auf wenig Mehl 8-12 Kugeln formen und in das vorbereitete Blech oder die Manschetten verteilen. Cherrytomaten und Oliven darauf verteilen, leicht in den Teig drücken. Nochmals 15-20 Minuten aufgehen lassen.
3. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Oregano darüberstreuen. Leicht oder vollständig ausgekühlt servieren.



## Nährwerte

Ein Stück enthält: 180 Kalorien, 7g Eiweiss, 23g Kohlenhydrate, 6g Fett.