



Kochen & Backen mit pampered chef

Pizza-Weihnachtsbäume

(Zauberstein, White Lady,
großer Ofenzauberer etc)

Zutaten

Für den Teig:

115 g Wasser
10 g frische Hefe
200 g Weizenmehl Typ 550 40
g Hartweizengrieß
8 g Salz
1 Prise Zucker
15 g Olivenöl

Für den Belag:

150 ml passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
100 g Mozzarella
1 Paprikaschote, gelb
1 Paprikaschote, rot
60 g Rucola

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt **2 Stunden** gehen lassen.

• Backofen vorheizen auf **230 °C Ober-/Unterhitze.**

- Die passierten Tomaten in eine Schüssel geben, die Knoblauchzehe pressen und hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Die Paprikaschoten putzen, halbieren und mit einem kleinen Keksausstecher in Sternform jeweils 4 (insgesamt 8) Sterne daraus ausstechen. Die restlichen Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden.
- Am Ende der Gehzeit den Teig auf der Teigunterlage mithilfe des Teigrollers kreisförmig ausrollen (Durchmesser ca. 32 cm), dabei eine kleine Menge (ca. 1/10) des Teiges zurückhalten. Den Kreis mit dem Nylonmesser in 8 gleichgroße „Tortenstücke“ schneiden.
- Die Teigstücke je nach verwendeter Stoneware entweder im Kreis mit etwas Abstand oder versetzt verteilen.
- Den zurückbehaltenen Teig formen und als „Stamm“ unten an die Bäume drücken.
- Mozzarella reiben. Tomatensoße auf den Weihnachtsbäumen verstreichen und Käse darauf verteilen.
- Jeweils auf die Spitze der Weihnachtsbäume einen Paprikastern drücken. Die Bäume mit dem Gemüse (bis auf den Rucola) belegen.
- Im Backofen auf der untersten Einschubhöhe **ca. 20 Minuten** backen.
- Die Weihnachtsbäume nach dem Backen mit Rucola belegen.

Guten Appetit!

Steffi Ebbing
Selbständige Pampered Chef® Beraterin
E-Mail: steffi@ebbing-tm.de
www.ebbing-tm.de | Tel. 05207/87580
Shop: www.ebbing-tm.de/shop