



Ciabatta & Schnittlauchbutter

1000 g Weizenmehl
40 g Hefe
20 g Salz
1 Prise Zucker
700 ml Wasser

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe reinbröseln, Zucker drüber streuen und Salz auf den Rand streuen. Lauwarmes Wasser in die Mulde giessen und ca. 15 Min. gehen lassen. Alle Zutaten verrühren, 10 Minuten kneten und ca. 2 Std. gehen lassen. Zu Broten formen, mit etwas Öl bepinseln und Salz drüber streuen. Combidampfgarer, Heissluft 230°C & 30% Feuchtigkeit, 20-22 Minuten backen.

125 g Butter
1 Bd Schnittlauch
1 Tl Senf
Salz & Pfeffer

Zimmerwarmen Butter mit Senf, Salz & Pfeffer verrühren. Schnittlauch klein schneiden und unter die Butter mixen. Kalt stellen.

Pizza

250 g Mehl, Typ 00
10 g Hefe
1 Tl Salz
1 Prise Zucker
100-125 ml. Wasser
2 El Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe reinbröseln, Zucker drüber streuen und Salz auf den Rand streuen. Lauwarmes Wasser in die Mulde giessen und ca. 15 Min. gehen lassen. Alle Zutaten verrühren, 10 Minuten kneten, mit dem Olivenöl beträufeln und ca. 2 Std. gehen lassen. In zwei Stücke teilen, gut durchkneten und zu Kugeln formen und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Lachspizza

100 g Räucherlachs
3 El Creme fraiche
3 El Käse
50 g Salatgurke
1 Zwiebel
2 St Dill

Backofen & Backstein
Ober- und Unterhitze, 260°C, Mittlere Ebene, 30 Minuten VORHEIZEN.

1 Teigkugel auf einen bemehlten Holz-Pizzaschieber rund ausrollen. Mit den kleingeschnittenen Zutaten der Lachspizza belegen und im Backofen & Backstein Ober- und Unterhitze, 260°C, Mittlere Ebene, 8-10 Minuten backen.

Salcicapizza

2 Salcicca
3 El Tomatensugo
3 El Käse
1 Paprika
1 Zwiebel
1 St Rosmarin

Das Gleiche mit der Salcicapizza!