

# Pizzabrot



## Zutaten für ein größeres Pizzabrot:

220 g gut gereifter Pizzateig  
einige EL sehr dünne Pizzasauce

italienische Kräuter

Oregano

Brezensalz

4 EL Olivenöl

2 gepresste Knoblauchzehen

1. Ein Backblech in die unterste Stufe einhängen. Backofen länger auf 250° vorheizen, damit das Backblech richtig heiß ist.

2. Pizzateig auf Backpapier ausrollen/ausziehen. Rand formen.

3. Pizzasauce mit leichter Gemüsebrühe verdünnen und (nochmals) mit einem Stabmixer fein pürieren.

4. Den Teigfladen dünn mit der Pizzasauce bestreichen, dabei einen kleinen Rand lassen.

5. Mit italienischen Kräutern, Oregano und Brezensalz würzen.

6. Knoblauch in eine kleinere beschichtete Pfanne mit Olivenöl pressen, leicht anschwitzen und auf dem Pizzabrot verteilen.

7. Das Pizzabrot mitsamt Backpapier mit einer Pizzaschaufel oder einem Helfer auf das heiße Backblech legen und ca. 8-10 min backen.

## Hinweise:

Die Menge der Gewürze ist Geschmackssache. Einige Genießer wünschen sich hier ein intensives Geschmackserlebnis.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca, 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Vorspeisen, Beilagen, vegetarisch, Pizza, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023