

Muffins Pizzaiolo

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Muffinform:

Teig:

300 g Mehl

1 TL Salz

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

2 dl Milch

1 EL Olivenöl

1 Stk. Tomaten

50 g Speck- oder Schinkenwürfel

2 EL Oregano getrocknet

150 g Mozzarella grob geraffelt

1 Vorbereiten:

Muffinsblech mit Butter grosszügig einfetten.

2 Teig:

Mehl, Salz und Trockenhefe in einer Schüssel gut vermischen und in der Mitte eine Mulde formen. Die Milch und das Olivenöl zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig **ca. 2 Stunden** ums doppelte aufgehen lassen.

Die Tomate entkernen und in Würfel schneiden. Speck- oder Schinkenwürfel, Oregano und Mozzarella unter den Teig kneten, in 12 Stücke teilen und im Muffinsblech verteilen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

Nochmals **ca. 20 Minuten** gehen lassen.



Dr. Oetker AG/SA

Im vorgeheizten Ofen, in der unteren Ofenhälfte backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 - 25 Minuten



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53