



## ZUTATEN

Teig:  
500g Mehl  
+ Mehl zum Kneten  
180ml Wasser  
10g Salz  
1 Würfel Hefe  
1TL Zucker  
30ml Olivenöl  
+ etwas Öl zum Einreiben

Sauce:  
400ml passierte Tomaten  
4 Romatomen  
2 TL Salz  
1 Knoblauchzehe  
3 TL Zucker

Belag:  
3 Mozzarellaabälle  
50g Parmesan  
1 Topf Basilikum

## REZEPT: COSI'S FLATBREAD PIZZA

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Hefe im lauwarmen Wasser zusammen mit Zucker und Salz auflösen und 5 Minuten stehen lassen
3. Mehl sieben, Hefegemisch und Olivenöl zugeben. Alles zusammenmischen und anschließend auf bemehlter Fläche 5 Minuten zu einem glatten Ball kneten. Wenn der Teig zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben
4. Teigball in eine mit Olivenöl eingeriebene Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei 50°C im warmen Ofen ca. 1 Stunde gehen lassen
5. Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen, ca. 1 cm dick ausrollen und in 15x10cm Rechtecke schneiden. 30 Minuten gehen lassen und anschließend mit den Fingerspitzen Kulen in den Teig drücken (so kann die Sauce in diese Kulen laufen)
6. Ofen auf 250°C vorheizen
7. Für die Tomatensauce die passierten Tomaten mit den klein gewürfelten Romatomen aufkochen. Salz, Zucker und gehackte Knoblauchzehe zugeben und 5 Minuten köcheln lassen
8. Teigrechtecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und großzügig die Tomatensauce darauf verteilen
9. Mozzarella in dicke Scheiben schneiden, Basilikum waschen und Blätter abzupfen, Parmesan reiben. Alles ebenfalls großzügig auf den Flatbreads verteilen
10. Flatbreads ca 20 Minuten goldbraun backen

REICHT FÜR 4 PERSÖNLICHEN  
DAUERT 3 STUNDEN  
(VORBEREITUNGSZEIT 30 MINUTEN)



NOTIZEN

