

Pizza-Muffins

Wer Pizza mag, wird diese Muffins lieben. Aus fluffigem Hefeteig und raffiniert gefüllt, sind sie ein leckerer Party-Snack.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform, 12er:

etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
1 TL Salz
175 ml warmes Wasser
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Soße:

200 g Tomatensoße
1 TL Pizzagewürz
½ gestr. TL Paprika edelsüß

Belag:

100 g Mini-Salami
etwa 100 g gelbe Paprikaschote
Basilikumblätter
150 g geriebener Käse

Wie backe ich Pizza-Muffins?:

① Hefeteig zubereiten:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

- ② Tomatensoße mit Pizzagewürz und Paprika verrühren. Mini-Salami in Scheiben schneiden, Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Etwa 50 g vom Käse zum Bestreuen beiseitestellen. Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



3 Pizza-Muffins zubereiten:

Teig kurz durchkneten und auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Mit der Tomatensoße bestreichen, dabei am oberen Rand etwa 1 cm frei lassen. Mit den Salamischeiben, Paprikawürfeln und Basilikumblättern belegen und mit Käse bestreuen.

4 Das Teigrechteck von der langen Seite aufrollen. Mit einem scharfen Messer in etwa 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in die Muffinmulden legen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Die Muffins noch etwa 20 Min. gehen lassen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 27 Min.

5 Die Pizza-Muffins aus der Muffinform lösen und warm oder kalt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Soße kann selbstgekochte Tomatensoße oder ein Fertigprodukt verwendet werden.
- Die Pizzas-Muffins lassen sich gut einfrieren. Die aufgetauten Pizza-Muffins einige Minuten im Backofen wieder erwärmen.
- Zu den Pizza-Muffins passt ein knackiger Blattsalat.

