



Piccolinos



Hefemürbteig		
Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g 140 g ½ TL ½ Be. 1 Pck.	Mehl Butter Salz Schmand Trockenhefe	<p>Flache Muffinformen fetten. Backofen auf 180°C vorheizen.</p> <p>miteinander verkneten. → Teig kühl stellen oder sofort weiterverarbeiten → nicht gehen lassen!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teig 5 mm dick ausrollen und Kreise von 8 – 10 cm ausstechen. • Die Muffinformen mit dem Teig auslegen. • Belag auf den Teig geben und ca. 20 Min. backen.
Belag Pizza vegetarisch		
½ ½ ½ 100 g 1 100 g ½ Be. 1	Paprika, rot Paprika, gelb Zwiebel Champignons Tomate Käse, gerieben Schmand Ei Oregano Pfeffer, Salz	<p>vorbereiten und in sehr feine Würfel schneiden.</p> <p>→ Alle Zutaten mischen und würzen. Masse auf dem Teig gleichmäßig verteilen.</p>
<p>Tip: Der Belag kann beliebig abgewandelt werden, z. B. mit Salami oder Schinken.</p>		