Zupfpizza alla Claudia



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
Teig:
250 g Mehl
125 ml warmes Wasser
1pkg Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe
1 El Olivenöl
1/2Tl Salz
1 Prise Zucker

Zubereitung:
Belag je nach Wunsch:

Ich habe Schinken, Mozzarella, Salami, Gewürze, Parmesan und gestückelte Tomaten verwendet.

Nach dem Rasten Teig in Stücke schneiden. Ich habe eine Rolle gemacht und abgeschnitten.



Habe Schinken, Mozzarella, Salami in Stücke geschnitten und alles mit etwas Öl in der Schüssel vermischt. Dann noch Parmesan grob dazu gerieben, ital Kräutersalz und frischen

Thymian und Oregano aus dem Garten dazu gemischt.



Alles in eine Springform oder Gugelhupf Form geben. Gestückelte Tomaten löffelweise verteilen.



Bei ca 200 C° Heissluft, ca 25-30 min, je nach Ofen backen.

Reicht gut für 2 Personen, aber falls mehr einfach doppelte Menge für Teig nehmen.

Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:
Waffeln:
150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)
100 g geriebener Parmesan
1 TL Backpulver
4 Eier
50 ml Olivenöl
Öl für das Waffeleisen
200 ml passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Salat:
4 Tomaten
Olivenöl
Balsamico-Essig
1 Kugel Mozzarella
Basilikum

Zubereitung:
Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.
Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.
Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetitt!

Parmesanplätzchen mit Tomaten und Mozarella



Zutaten:
300 gr Mehl
250 gr. Butter
200 gr. Parmesan gerieben
Prise Salz
Prise Cayennepfeffer
500 gr. Mozzarella

ein paar Cocktailtomaten
1-2 EL Pesto

Zubereitung:
Teig:
Aus 290 g Mehl, 250 g Butter, 200 g geriebenen Parmesan, Prise Salz und Prise Cayennepfeffer mit K-Haken einen Mürbteig herstellen, in Plastikfolie wickeln und kühl stellen. Dann mit Nudelholz auswalzen und mit Hilfe von einem kleinen Glas o.ä. ca. 3,5 cm große Kreise ausstechen und auf bemehltes Blech legen. Nochmals für mind. halbe Stunde kühl stellen. Dann im 170 Grad O/U im Backofen ca. 10 min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen (gerne auch einige Tage vor dem Verzehr, die Plätzchen werden dann noch besser).



Auflage:
Ca. 500 g Mozzarella in feine Scheiben schneiden, ggf. auch mit Hilfe eines Glases ca. 3 cm Durchmesser ausstechen und auf die Plätzchen auflegen. Cocktailtomaten ebenfalls in feine Scheiben schneiden, ebenfalls auflegen und zum Schluss noch mit einem Klecks Pesto (gerne mit der CC selbstgemacht) verzieren.
Fertig.

Die Plätzchen sind bei uns bei jedem Brunch der Renner und auch wenn abends Gäste kommen bleibt die Platte nie lange stehen.