

heute gibt es...

Pizza separare Muffins



Ingredienti: (Für 12 Muffins)

Per la pasta:

- latte 90ml
- acqua 200ml
- 1 pacchetto (7g) di lievito secco
- 50g weiche Butter
- 1 cucchiaino di zucchero
- 550g Mehl
- 2 TL Salz

Per il ripieno:

- 75g di parmigiano
- formaggio di capra 50g
- 100g sott'olio, pomodori secchi
- 70g nero, olive snocciolate
- 40g erbe aromatiche (basilico, origano, prezzemolo)
- 3 spicchi d'aglio

Preparazione:

1. Il latte con l'acqua appena tiepida in una pentola in modo che il liquido è tiepida.
2. lievito secco, zucchero e burro e mescolate.
3. Mescolare la farina e il sale, aggiungere il composto di lievito e impastare ad ottenere una pasta liscia. Questo poi coperto per circa 1 ora in un luogo caldo lasciarla riposare fino a raggiungere circa il doppio.
4. Tritare Nel frattempo, le erbe, grattugiare il formaggio, tagliare i pomodori e le olive di piccole dimensioni e mettere tutto da parte.
5. Stendete la pasta su una superficie leggermente infarinata ad un rettangolo. L'impasto deve avere uno spessore di circa 0,5 cm qui.
6. Ora distribuire formaggio, pomodoro, olive e le erbe su di esso. Gli spicchi pelati di presse aglio e anche per dare.
7. Con un coltello, tagliare la pasta in circa 5 x 8cm rettangoli, sempre accatastati 4-5 rettangoli e spremere delicatamente con il palmo della mano.
Presta attenzione al fatto che l'ultimo pezzo di pasta con il ripieno non si presenta.
8. Poi il grasso teglia muffin e impostare una rispettiva pila verticalmente in un trogolo. I muffin coperti di nuovo lasciare lievitare per 30 minuti.
Nel frattempo, il forno a 180 ° C (circolazione) Preriscaldare.
9. Cuocere in forno caldo a circa 25 minuti, quindi togliere dallo stampo, lasciare raffreddare brevemente e godere.