



PIZZA-PFÖTCHEN

Tomaten haben einen sehr schlechten Ruf in der Fütterung, dabei kann man sie durchaus hie und da problemlos verwenden. 🍅 Am besten eignen sich sehr reife Tomaten oder Tomatenmark.

Mit Käse und italienischem Kräutern zaubert man so ganz leicht kleine Leckerli mit italienischem Flair IT

Ihr braucht dazu nur folgende

ZUTATEN:

- 2 EL Tomatenmark
- 6 Eiklar oder 3 Eier
- 50g Ricotta
- 3 EL geriebenen Käse (z.B Mozzarella)
- 50g Kartoffelmehl
- 1 EL Olivenöl
- 80g Hirsemehl
- 1 EL getrocknete Kräuter (Basilikum, Thymian, Oregano,...)
- Wasser oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist

o die Kräuter einrühren

o den cremigen Teig in die Backmatte füllen.
Ich habe dafür eine Teigflasche und die mittlere Knochenmatte verwendet.

o ca. 20 Minuten lang bei 140 Grad backen - da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen

Viel Spaß beim Ausprobieren 🍷

