



## Pizzaknoten



Arbeitszeit: 30 Minuten



Koch- & Backzeit: 30 Minuten



8 Stück



Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 500g Weizenmehl Typ 405
- 50g Butter, weich
- 250ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe
- ½ TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 TL Pizzagewürz
- 80g Pizzasauce (Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Basilikum)
- 40g Crème Fraîche
- 80g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)
- 1 Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung

Zu Beginn den Hefeteig ansetzen. Dazu das Mehl mit Salz und Pizzagewürz vermischen. In die Mischung eine Mulde formen. Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen (!) Wasser auflösen und in die Mulde geben.

Anschließend wird nach und nach das Mehl in die Hefe-Wasser-Mischung eingearbeitet und verrührt, bis die Mischung geknetet werden kann. Dann die Butter in den Teig einarbeiten, bis ein geschmeidiger, homogener Hefeteig entsteht. Das dauert ungefähr 10 Minuten.

Nun muss der Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen.

Nach der Ruhezeit sollte sich das Volumen verdoppelt haben. Der Teig wird nun nochmals kurz geknetet und dann in 8 gleichgroße Teiglinge geteilt. Diese werden möglichst rechteckig ausgerollt und mit einer dünnen Schicht Crème Fraîche, Pizzasauce und Käse bestrichen/bestreut. Nun wird der Teig von der langen Seite aus eingerollt und ein Knoten geformt. Sollte die Teigrolle für einen Knoten etwas zu kurz sein, kann der Teig etwas in die Länge gezogen werden. Dies wird nun mit allen Teiglingen wiederholt.

Die Knoten werden mit ca. 5 cm Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gelegt. Nachdem der Teig weitere 15 Minuten auf dem Blech aufgegangen ist, die Knoten mit etwas Eigelb bestreichen.

Zuletzt die Pizzaknoten bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Abkühlen sind die Pizzaknoten fertig zum Servieren. **Guten Appetit!**





## Pizzaknoten



 Arbeitszeit: 30 Minuten

 Koch- & Backzeit: 30 Minuten

 8 Stück

 Schwierigkeit: Einfach

