

Belegtes Hefeteig Ufo



400g Mehl in eine Schüssel rieseln lassen, eine Kuhle bilden,
1 Tasse lauwärmer
Milch
2 EL Olivenöl und
1 EL Zucker einfüllen,
20g Hefe hineinbröckeln. Das Ganze 15 min gehen lassen.
Dann Teig kräftig durchkneten und nochmals 15 min
gehen lassen.
Fertig gegangenen Teig nochmals durchkneten,
auswellen, mit

Tomatensoße Resten

Pilzen

Schinken

Salami

Nutella

Käse

u.v.a.m belegen. Dann das belegte Ufo abbacken.

Backen: 20 Minuten bei 200°C (Heißluft)

Zubereitungszeit: 40 min

Beilage: Rotwein

Tipp:

★ Naja. Einfach den Schinken weglassen und Tofu drauf tun *smile*

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)