

# SCHNELLES Pizzabrot



<b>250 g</b>	<b>Mehl</b>
<b>150 g</b>	<b>Mozzarella</b>
<b>100 g</b>	<b>Getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt), in Streifen geschnitten</b>
<b>125 g</b>	<b>gefüllte Oliven, halbiert</b>
<b>2 KL</b>	<b>Kapern</b>
<b>3</b>	<b>Eier</b>
<b>4 EL</b>	<b>Olivenöl</b>
<b>125 ml</b>	<b>Weisswein oder Gemüsebouillon</b>
<b>1/2 Würfel</b>	<b>Hefe</b>
	<b>Italienische Kräuter und wenig Salz nach Wunsch</b>

---

Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Cakeform vorbereiten (einfetten oder mit Backpapier auslegen).

Hefe in wenig Wasser (lauwarm) auflösen.

Mehl mit Hefe und allen restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kellen gut verrühren.

Teig direkt in die Cakeform geben (ohne gehen zu lassen).

Backen ca. 1 Stunde in der Mitte des Ofens.