

## Pizzamuffin von JWW

Mengen für 10 Personen

Backofen vorheizen auf 200°C

Backzeit 20-25 Minuten

350 g Weismehl	
* 3.75 g Salz	Mehl und Salz mischen
21 g Hefe	auflösen in wenig Milch
2.0 dl Milch	
1.5 EL Butter	flüssig, zusammen mit der Milch und der aufgelösten Hefe dem Mehl/Salz-Gemisch beifügen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt bei Raumtemperatur aufs doppelte aufgehen lassen
80 g Schinkentranchen	gewürfelt
90 g Mozzarella	gewürfelt
10 g Oregano	Alles unter den Teig kneten
200 g Cherry-Tomaten	Aus dem Teig Kugel formen und jeweils zwei Hälften der Tomaten in die Kugel geben.  Auf dem Blech (Muffinformen) verteilen Nochmals 15-20 Minuten aufgehen lassen.

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g