

Pizzamuffin von JWW

Mengen für 50 Personen

Backofen vorheizen auf 200°C

Backzeit 20-25 Minuten

1.75 kg Weissmehl	
3.75 TL Salz	Mehl und Salz mischen
105 g Hefe	auflösen in wenig Milch
1.0 Liter Milch	
7.5 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
400 g Schinkentranchen	gewürfelt
450 g Mozzarella	gewürfelt
50 g Oregano	Alles unter den Teig kneten
1.0 kg 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.