

# Pizza Blätterteig Muffins



## Einkaufsliste:

### **Für den Teig**

Für den Teig:

25g frische Hefe oder 1Pck. Trockenhefe  
1TL Honig  
250ml lauwarmes Wasser  
50ml Olivenöl  
450g Mehl (Typ 550)  
1TL Meersalz  
225g Butter

Für die Sauce:

2EL Olivenöl  
400g gehackte Tomaten  
1 Zwiebel  
1TL Oregano  
1TL Majoran  
Prise Zucker  
1EL Tomatenmark  
Salz & Pfeffer

100g Tomaten  
Basilikum  
Knoblauch  
Außerdem nach Belieben:  
Serrano Schinken  
Mozzarella  
Parmesan

## So wird's gemacht

**Für die Sauce** Olivenöl in einen Topf geben, erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen, mit den Tomaten ablöschen. Restliche Zutaten hinzugeben und köcheln lassen, pürieren und nochmals aufkochen, abkühlen lassen.

**Für den Teig:** Honig mit der Hefe cremig rühren, lauwarmes Wasser hinzufügen, alles verrühren bis die Hefe vollständig aufgelöst ist, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen. Nun zu dem Hefegemisch das Mehl geben, auf das Mehl die restlichen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Hände mit 1 TL Olivenöl einreiben und den Teig noch einmal kurz mit den Händen kneten, sodass der gesamte Teig mit Olivenöl bedeckt ist. In der Schüssel abgedeckt für 50 Minuten ruhen lassen. Derweil Butter zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen, im Kühlschrank kühl halten.

Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen, zu einem langen Rechteck ausrollen (doppelt so groß wie Butter-Rechteck), Mehl (mit einem Pinsel) entfernen und das Butterstück auf die eine Hälfte des Teigs legen, andere Hälfte überklappen und Teig andrücken. Nun noch einmal auf die gleiche Größe ausrollen und das obere Ende etwas über die Mitte legen und das untere Ende an über das obere Ende legen, also zusammenklappen, sodass drei Schichten entstehen. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der offenen Seite zum Körper gelegt ausrollen und in vier Schichten Schichten legen. Also die obere Seite zur Mitte legen und die untere Seite zur Mitte legen und dann wie ein Buch zusammenklappen. Nun für zwei Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag oder nach der Ruhezeit erneut ausrollen, in drei Schichten legen und zu einem großen Rechteck ausrollen. In Quadrate passend für Muffinformen schneiden. Muffinform leicht mit Olivenöl einfetten und den Teig in die Form drücken. 1-2 TL Sauce auf den Teig geben, mit etwas Käse bestreuen und nach Belieben belegen. Zum Schluss mit Parmesan bestreuen. 20 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen, etwa 10 Minuten goldbraun backen.