



Gefüllte Pizzabrötchen

★★★★★

BBQ, Brötchen, Snacks

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** ca. 30 kleine Brötchen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Mehl
150 ml Wasser, lauwarmes
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise(n) Zucker
20 g Hefe, frische
150 g Kochschinken, dünn geschnitten
200 g Gouda, dünn geschnitten
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen, je eine Prise
1 TL Basilikum, gerebelt
1 TL Majoran, gerebelt
1 TL Oregano, gerebelt
evtl. Parmesan

NÄHRWERT

Calories: 2271 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Rezept reicht für ca. 30 kleine Brötchen.

Das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Die Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und verrühren. Dann das Wasser zum Mehl geben, die 2 EL Olivenöl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten (geht am besten von Hand oder mit dem Brotbackautomaten). Den Teig abdecken und an einer warmen Stelle ca. 30 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in eine Wurstform rollen (ca. 4 - 5 cm dick), davon 2 - 3 cm dicke Scheiben abschneiden und jeweils ausrollen. Je einen Streifen Schinken und Käse darauf legen (man braucht keine ganze Scheibe). Die Teiglinge einrollen und die Enden andrücken und gut verschließen, damit der Käse beim Backen nicht auslaufen kann.

2 - 3 EL Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano und Majoran gut vermischen. Dann die Mischung mit einem Pinsel auf die Oberseite der Rollen auftragen, sodass die Kräuter schön verteilt sind (frische eignen sich nicht, die würden verbrennen).

Bei 250 °C 10 - 15 Minuten backen, je nach

gewünschtem Bräunungsgrad.

Kleine ungefüllte Pizzabrötchen brauchen nicht so lang und schmecken noch besser, wenn man sie mit etwas Parmesan bestreut.