

ITALIENISCHE PIZZABRÖTCHEN

GESAMTZEIT 90 Minuten

ARBEITSZEIT 15 Minuten

www.bob-food.de

Pizzabrötchen werden welche Überraschung, wie der Teig einer Pizza zubereitet. Und die Pizza kommt aus Italien, genauso wie die heißgeliebten Pizzabrötchen. Am leckersten schmecken sie natürlich frisch und selbstgemacht. Deshalb ab in den Backofen und ihr bekommt den einzigartigen Duft der herrlich knusprigen Brötchen nicht mehr so schnell aus der Küche heraus. Will man auch nicht, den Pizzabrötchen mag einfach jeder - und sie sind sowohl als Beilage oder Vorspeise phänomenal gut geeignet.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Mehl
- 200 ml Wasser
- 12,5 g Frischhefe
- 6 EL Olivenöl
- 6 EL Milch
- 1 TL Zucker
- 1 EL Salz

Die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem Wasser vermischen. Kurz (ca. 5-10 Minuten) beiseite stellen und ruhen lassen, bis die Mischung leicht anfängt zu schäumen. Währendessen Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde bilden. In die Mulde das Olivenöl, die Milch und die Hefemischung hineinfüllen. Die Masse solange durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Den Teig erneut durchkneten und in gleich große Portionen aufteilen und zu Brötchen formen. Anschließend die Brötchen mit etwas Abstand auf einem Backblech verteilen und bei etwa 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach ca. 15 Minuten, wenn die Pizzabrötchen goldbraun und leicht knusprig sind, sind sie fertig.

Tipp | Die Pizzabrötchen lassen sich sehr gut mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum und einem Glas Weißwein genießen. Wenn es schnell gehen muss, kann auch anstatt auf Hefe auf Backpulver zurückgegriffen werden.

Felix