

Rezept Pizzabrötchen

Rezept Pizzabrötchen

Pizzabrötchen sind bei alt und jung gleichermaßen beliebt. Traditionell werden sie aus Hefeteig gemacht. Die schnellere Variante ist aus Quark-Öl-Teig. Sie sind ebenfalls ein tolles Partygebäck.

Zutaten:

10 g frische Hefe
15 g Salz
3 Esslöffel Olivenöl
250 g Mehl
100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Hefe muss zu Beginn in dem lauwarmen Wasser aufgelöst werden bevor man das gesiebte Mehl untermührt. Wählt man grobes Mehl, so wird der Geschmack der Pizzabrötchen kräftiger.

Sind Mehl und Hefe vermischt, kommt das Olivenöl hinzu. Nun muss der Teig gründlich durchgeknetet werden. Er muss geschmeidig sein und darf nicht kleben. Der Teig muss nun für circa eine Stunde an einem warmen Ort ruhen. Im Anschluss kann man je nach Lust und Laune unterschiedlich große Pizzabrötchen daraus formen. Man kann die Pizzabrötchen auch mit Salami oder Käse füllen bevor sie im Backofen abgebacken werden.

Die Brötchen werden dazu gleichmäßig auf einem Backblech verteilt. Man sollte sie dabei in genügendem Abstand legen, da

sie im jedem Fall noch aufgehen werden. So verhindert man ein Aneinanderkleben.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)

[Zurück zu den Grundteigrezepten](#)