

Rezept

Gefüllte Pizzabrötchen

Ein Rezept von Gefüllte Pizzabrötchen, am 19.04.2024

Zutaten

10 g frische Hefe (¼ Würfel)	250 g Vollkorn-Weizenmehl
2 EL Olivenöl	Salz
125 g geriebener Emmentaler	2 1/2 EL getrockneter Oregano

Außerdem

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal, 6 g F, 7 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Hefe in 120 ml lauwarmem Wasser auflösen. In einer Schüssel Mehl, 1 EL Olivenöl, ½ TL Salz und den Hefeansatz mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Den Käse mit 2 EL Oregano und Salz mischen. Den Teig in zehn gleich große Kugeln teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von 10 cm Ø aus-rollen. Die Füllung auf die Mitte der Kreise verteilen. Den Teig darüber zusammendrücken, rund formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Brötchen mit restlichem Öl bestreichen, übrigem Oregano bestreuen und im Ofen (Mitte) in 12 Min. hellbraun backen.