

## Füllung rein, glücklich sein - Pizzabrötchen mit Käse und Schinken

VORBEREITEN

140  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 16 Portionen

500 g Mehl  
12,5 g Frischhefe  
6 Esslöffel Olivenöl  
6 Esslöffel Milch  
15 g Salz  
1 Teelöffel Zucker  
325 g Wasser (lauwarm)  
150 geriebener Gouda  
4 Scheiben Kochschinken

Pizzaspaß für klein und groß gibt's mit frischen Pizzabrötchen. Prall gefüllt und handgemacht schmecken die Kleinen viel besser, als vom Pizzamann um die Ecke. Zusätzliches Plus: Sie können nach Lust und Laune mit den besten Zutaten gefüllt werden. Diese Variante lässt im Ofen cremigen Gouda und würzigen Schinken mit dem warmen Hefeteig verschmelzen.

Am besten schmecken die gefüllten Brötchen natürlich mit original italienischem Pizzateig. Zusätzliche Tipps zur Pizza- und Teigzubereitung gibt's im großen Pizza-Guide.

Noch nicht genug? So gelingen deine Pizzabrötchen

immer.

- 1 -

Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren, ca. 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt zu schäumen.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten. Hefemischung einfüllen und grob unterrühren.

- 3 -

Salz mit restlichem Wasser verrühren, zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Pizzateig aus der Schüssel nehmen, durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen.

- 6 -

Teig mit geriebenem Gouda bestreuen und mit Schinkenscheiben belegen, dabei einen Rand von 1 cm lassen. Teig von der langen Seite her aufrollen und Naht nach unten drehen.

- 7 -

## Füllung rein, glücklich sein - Pizzabrötchen mit Käse und Schinken

Von der Teigrolle kleine Schnecken herunterschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.

Bei der Füllung kannst du neben Käse und Schinken auch deine liebsten Pizzazutaten verwenden. Erlaubt ist alles was dir schmeckt.