

## Pizzabrötchen, eng verschlungen: Würzige Knoblauch-Parmesan-Knötchen

VORBEREITEN

140  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 20 Pizzabrötchen

#### Für den Teig

500 g Mehl  
12,5 g Frischhefe  
6 Esslöffel Olivenöl  
6 Esslöffel Milch  
15 g Salz  
1 Teelöffel Zucker  
300 ml Wasser (lauwarm)

#### Für die Würzmischung

60 g Butter (geschmolzen)  
2 Esslöffel geriebener Parmesan  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
1/2 Teelöffel getrockneter Oregano  
1/2 Teelöffel getrocknete Petersilie  
1/2 Teelöffel Salz

Verknotete Angelegenheit: Der frische Hefeteig wird dieses Mal nicht einfach zu klassischen Pizzabrötchen, sondern zu verschlungenen Knötchen geformt - die verschwinden mit einem Happs im Mund. Mit würzigem 'Bums' durch reichlich Parmesan und Knoblauch sind die Teigknoten das optimale Fingerfood für Fans der kleinen, aromatischen, weißen Zehen.

Am besten schmecken die Knötchen natürlich mit original italienischem Pizzateig. Noch mehr Tipps zur Pizza- und Teigzubereitung gibt's im großen Pizza-Guide.

Noch nicht genug? So gelingen deine Pizzabrötchen immer.

- 1 -

Für den Teig Zucker und Hefe in 175 ml lauwarmes Wasser einrühren. Etwa 5 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung anfängt, leicht zu schäumen. Mehl in eine große Schüssel oder direkt auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Olivenöl und Milch in die Mulde geben und etwas Mehl vom Rand her einarbeiten.

- 2 -

Anschließend Hefemischung einfüllen und grob unterrühren.

- 3 -

Salz mit restlichem Wasser in einem Glas verrühren. Das Salzwasser zur Hefemischung geben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

- 4 -

Teig zu einem Ball formen. In eine Schüssel legen, mit Folie abdecken und bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen. Der Teig sollte anschließend etwa doppelt so groß sein.

- 5 -

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

- 6 -

## Pizzabrötchen, eng verschlungen: Würzige Knoblauch-Parmesan-Knötchen

Für die Würzmischung Parmesan, Knoblauch, Oregano, Petersilie und Salz mischen und mit geschmolzener Butter verrühren. Beiseitestellen.

- 7 -

Pizzateig aus der Schüssel nehmen und erneut auf der Arbeitsfläche durchkneten. Aus dem Teig 20 Röllchen mit ca. 12 cm Länge formen. Jedes Teigröllchen in sich verknoten und die Enden andrücken.

- 8 -

Teigknoten auf dem Backblech verteilen und mit Würzmischung einpinseln. 20 Minuten im Ofen backen.