

Italien in einem Happs: Veggie-Pizzabrötchen Caprese

VORBEREITEN

180
Min.

ZUBEREITEN

15
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
300 ml lauwarmes Wasser
190 g grünes Pesto
280 g getrocknete Tomaten
125 g Mozzarella

Grün, weiß, rot - mehr Italien in einem Happs geht nicht: Frischer Hefeteig wird mit einer vegetarischen Füllung aus grünem Pesto, schmelzendem Mozzarella und getrockneten Tomaten zu fluffigen Pizzabrötchen. Vegetarischer Pizzagenuss für Liebhaber der mediterranen Geschmacksvielfalt und für Italien-Fans.

- 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 -

Getrocknete Tomaten halbieren, Mozzarella in kleine Stücke zupfen.

- 6 -

Pizzateig aus der Schüssel nehmen und durchkneten. Teig in 16 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen.

- 7 -

Teigkugeln mit der Hand plattdrücken und je einen Teelöffel Pesto in die Mitte geben. Je 1/2 getrocknete Tomate und ein Stück Mozzarella auf das Pesto setzen und den Teig um die Füllung herum verschließen. Mit den Fingern zusammendrücken und zu Kugeln formen. Im heißen Ofen 15 Minuten backen.