

Party Brötchen mit Tomaten und Basilikum



- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " });
```

Deutschland ist die Nation der Brotvielfalt. Kaum ein anderes Land hat so viele verschiedene Arten und Formen an Brot und am Wochenende werden am liebsten die kleinen Brötchen verzehrt. Die Varianten sind hierbei unersättlich: süß, herzhaft, mit Körnern oder ganz puristisch.

Das runden Kleingebäck eignet sich nicht nur als Grundlage für ein ausgewogenes Frühstück, oftmals wird es auch als Beilage zu Suppen oder Salat gereicht. Grundsätzlich stellt es ein perfektes Finger Food bei einer Party oder auch einem Grillfest dar.

Dieses mit Tomate und Basilikum gefüllte Brötchen ist nicht nur farbenfroh und ansehnlich, durch den würzig-mediterranen Touch werden die Konsumenten begeistert sein.

Zutaten

- 10 g Hefe, zerbröckelt
- ½ TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 275 g Weizenmehl 405, gesiebt
- 150 g Weizenvollkornmehl, gesiebt
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 75 g halb getrocknete italienische Tomaten in Olivenöl, klein gewürfelt
- 2 El TomatenÖL (Öl aus einem Glas getrockneter Tomaten)

- ½ Töpfchen frischer Basilikum, gezupft, gehackt

Am besten schmücken die kleinen Rundgebäcke warm und mit einem Stück Butter. Wahlweise können Sie die Brötchen mit Käse überbacken oder kleine Schinkenwürfel mit einbacken. So erhalten sie ein herzhafteres Aroma.

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das Mehl mit dem Salz mischen und eine kleine Mulde in die Mitte drücken und das Tomatenöl zufügen.

Schritt3

Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen, mit dem Mehl vermengen und glatt verkneten.

Schritt4

Abgedeckt an einem warmen Ort über 1 Stunde aufgehen lassen bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat. Danach die Tomatenwürfel und den Basilikum unter kneten und zu 8 - 10 Brötchen formen.

Schritt5

Mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Abgedeckt erneut 20 - 25 min. aufgehen lassen. 20 - 25 min. auf der mittleren Schiene backen.

Dank der wenigen Komponenten ist dieses schmackhafte Fingerfood schnell und einfach vorbereitet. Wir wünschen guten Appetit!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Fingerfood, Partyrezepte, Suppeneinlagen

Tags: basilikum, brot, brötchen, Tomate

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)167,4
- Eiweiß (g)5,9
- Fett (g)1,2
- KH (g)33,3
- Cholesterin (mg)0

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/party-broetchen-tomaten-basilikum/>