Pikante „Hamburger Franzbrötchen“

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Abwechslung auf dem Frühstückstisch oder auch als kleiner Snack für zwischendurch

Zutaten

- Für den Franzbrötchenteig:
- 500 g gesiebtes Mehl
- 1 Prise Salz und Zucker
- 42 g, 1 Würfel frische Hefe
- 4 El Olivenöl, in Streifen geschnittenen
- 250 ml warmes Wasser
- Für die Füllung:
- 120 g getrocknete Tomaten in Öl, in Streifen geschnitten
- 30 g schwarze Oliven, gehackt
- 180 g Pesto selber gemacht oder aus dem Supermarkt

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Franzbrötchenteig.

Schritt3

Zunächst die zerbröckelte Hefe mit dem Salz und Zucker in eine kleine Mulde des Mehls geben, mit ca. 100 ml warmen Wasser übergießen. Mit den Fingern, mit etwas Mehl zu einem kleinen Vorteig mengen.

Schritt4

Zunächst an einem warmen Ort abgedeckt ca. 20 min. gehen lassen, die Hefe aktivieren.

Schritt5

Das Öl und das restliche Wasser dazu geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und noch einmal abgedeckt an einem warmen Ort "aufgehen" lassen.

Schritt6

Mit den Händen kräftig durchwirken und auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 - 50 cm) ausrollen.

Schritt7

Mit dem Pesto bestreichen und die in Streifen geschnitten Tomaten und Oliven gleichmäßig verteilen.

Schritt8

Aufrollen und in 4 cm große Stücke schneiden.

Schritt9

Mit einem Kochlöffelstiel in ganzer Länge kräftig eindrücken und mit Abstand auf ein leicht gefettetetes Backblech setzen.

Schritt10

Noch einmal abgedeckt 30 - 40 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt11

Bei 200° C für ca. 10 - 12 min. im vorgeheizten Backofen knusprig backen; danach auskühlen lassen.

Schritt12

Schritt13

Schritt14

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** abwechslung auf dem frühstückstisch, franzbrötchen, Pikante

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pikante-hamburger-franzbroetchen/