

## Pizzabrötchen



- **Küche:** Italienisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
  
- **Portionen:** 32 Stück je nach Größe
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '32 Stück je nach Größe', 'yield' : " " });
```

**Pizzabrötchen** hat bestimmt jeder schon einmal als Beilage beim Italiener gegessen. Die kleinen Brötchen aus Pizzateig lassen sich auch super einfach zuhause machen. Sie können diese als Beilage zu Salaten und Nudeln oder auch als einzelnes Gericht oder kleiner Snack servieren. Besonders mit Dips und Beilagen wie **Aioli**, **Sourcream**, **Knoblauch-** oder **Kräuterbutter** lassen sich die Pizzabrötchen besonders gut genießen.

Wir zeigen Ihnen hier ein **italienisches Grundrezept**. Sie können die kleinen Brötchen jedoch nach Belieben mit einer **Füllung oder einem Topping aufpeppen**. Hierzu eignen sich besonders gut: Käse, Tomatensauce, Zwiebeln, Speck und eigentlich alles andere womit man seine Pizza belegen kann. Hierbei sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt!

Ob zum gemütlichen Fernsehabend, als Snack für eine Party oder für's Familienessen:

Pizzabrötchen selber machen bringt Spaß und Abwechslung auf den Tisch!

## **Zutaten**

- 500 g Mehl 405
- 20 g frische Hefe, zerbröckelt
- 6 EL lauwarme Milch
- 6 EL Olivenöl
- 280 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Zunächst den Zucker mit dem Salz im Wasser auflösen und die Hefe hineinbröckeln und unter ständigem Rühren darin auflösen.

### **Schritt2**

Anschließend das Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Mulde bilden und das Hefewasser hineingeben und zu einem Vorteig verrühren. Den Teig nun zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

### **Schritt3**

Geben Sie nun Olivenöl und Milch dazu und kneten Sie den Teig einige Minuten durch bis dieser glatt und geschmeidig ist.

### **Schritt4**

Nun den Teig vierteln und zu vier gleich großen Rollen schneiden. Jede Rolle sollte in 8 Stücke geteilt werden, welche zu kleinen runden Brötchen geformt werden.

### **Schritt5**

Mit etwas Abstand auf ein Mehl bestäubtes Backblech geben, nochmal 15 min. abgedeckt aufgehen lassen und bei 180 ° C Umluft ca. 15 min. backen, bis sie goldbraun sind.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Kleine Gerichte, Partyrezepte

**Zutaten:**Hefe, Mehl, Öl, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pizzabroetchen/>