

Teig fällt ggf. bei der Pizzaproduktion ab

Pizzabrötchen

15 Stück

Zutaten

500 g Mehl, 300 ml Wasser, 20 g Hefe, 1 Teelöffel Salz, 3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung

1. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
2. Salz unter das Mehl rühren
3. Hefe-Wasser in das Mehl einrühren, Olivenöl löffelweise zugeben
4. den Teig gründlich mit dem Handrührgerät glattkneten
5. so wenig Wasser löffelweise zugeben, dass der Teig sich mit Knethaken gerade noch kneten lässt, ggf. Mehl nachlöffeln
6. den Teig im Warmen ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
7. den Backofen auf 260° vorheizen, ein Schälchen Wasser in den Ofen stellen
8. den Teig nach der Gehzeit in 15 Teile teilen, Brötchen rollen und auf's Backblech legen
9. nach Wunsch über ein Sieb mit Mehl bestäuben
10. die Brötchen ca. 7 Minuten backen bis sie Farbe annehmen
11. die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweicht
12. die Brötchen 10-12 Minuten zu Ende backen

Zeitbedarf

30 Minuten Arbeit, 2 Stunden insgesamt

