

Pizzabrötchen für Kinder

Zutaten für 8 Pizzabrötchen

- 350 g Weizenmehl
- 240 ml Wasser
- 21 g frische Hefe (1/2 Würfel)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 50 g geriebener Käse (nach Wahl, Edamer, Gouda, Bergkäse oder Emmentaler)
- 50 g Salami (gewürfelt, wahlweise Cabanossi oder Schinken)
- ½ Paprika (gewürfelt)
- 1 EL Pizzagewürz



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 20 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 20 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 40 Minuten |
| Ruhezeit: | 60 Minuten |

Zubereitung

1. Verrühre die Hefe und den Zucker mit dem lauwarmen Wasser.
2. Gib die aufgelöste Hefe mit dem Mehl und dem Salz in eine Schüssel. Knete alles ordentlich durch.
3. Schneide die Paprika, die Cabanossi sowie weitere Zutaten deiner Wahl klein.
4. Knete sie mit dem Käse unter den Hefeteig.
5. Lass den Teig zunächst für mindestens 30 Minuten abgedeckt mit einem Geschirrtuch ruhen.
6. Forme kleine Brötchen und gib sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech (mein umweltfreundlicher Tipp: [Dauerbackfolie*](#)). Nicht wundern: der Teig ist ziemlich klebrig und die Brötchen sehen anfangs wahrscheinlich aus wie flache Fladen - das gibt sich beim Backen. Wenn du möchtest, kannst du die Pizzabrötchen für ein besonderes Aroma nun noch mit etwas Knoblauchöl bepinseln - sie werden aber auch ohne ganz wunderbar knusprig.

7. Backe die Pizzabrötchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten.

Zubereitung im Thermomix:

1. Schneide Paprika und Cabanossi in Würfel.
2. Gib alle Zutaten in den Mixtopf und verknete sie 3 Minuten auf Knetstufe.
3. Lass den Teig ruhen und fahre wie oben beschrieben weiter fort.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

