



PIZZABRÖTCHEN FÜR KINDER

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



100 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Pizzabrotchen

- 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)
- 1/2 Paprika (gewürfelt)
- 1 EL Pizzagewürz



Zubereitung

1. Löse die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auf. (Thermomix: 3 Minuten / Stufe 2 / 37°C)
2. Gib das Hefewasser mit dem Mehl und Salz in eine Schüssel. Knete alles ordentlich durch. Schneide die Paprika, die Cabanossi sowie weitere Zutaten deiner Wahl klein. Knete sie mit dem Käse unter den Hefeteig. (Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe) Lass den Teig mindestens 30 Minuten abgedeckt ruhen.
3. Forme 8 Brötchen und gib sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. 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 Pizzabrotchen für ein besonderes Aroma nun noch mit etwas Knoblauchöl bepinseln – sie werden aber auch ohne ganz wunderbar knusprig.
4. Backe die Pizzabrotchen im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten.



Ein Rezept von [Familienkost.de](https://familienkost.de)



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