Pizzateig-Brötchen

Zutaten für ein Blech Pizzateigbrötchen

- 220 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 Prise Zucker
- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- Pizzakräuter (optional)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	30 Minuten

So machst du Pizzateig Brötchen selber

1. Löse zuerst die Hefe und den Zucker im Wasser auf.
2. Gib dann das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu.
3. Knete jetzt alles einige Minuten lang zu einem geschmeidigen Teig.
4. Forme den Teig zu einer Kugel und lass ihn abgedeckt mit einem sauberen Geschirrhandtuch an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen.

Pizzateig Brötchen mit dem Thermomix selber machen

1. Gib das Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf und verrühre sie 30 Sekunden auf Stufe 2.
2. Füge Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete sie 4 Minuten lang auf Knetstufe.

Pizzateig Brötchen backen

1. Belege ein Blech mit Backpapier und heize deinen Ofen auf 240°C Ober- und Unterhitze vor.

2. Forme aus dem Teig kleine Brötchen und lege sie nebeneinander auf das Backblech. Wenn er sehr stark klebt, so hilft es, wenn du in deinen Händen etwas Olivenöl verteilst.
3. Backe deine Pizzateigbrötchen dann für etwa 15 Minuten. Die tatsächliche Backdauer variiert von Gerät zu Gerät - die Brötchen sollten nicht zu dunkel werden.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.