

BUNTE PIZZABRÖTCHEN

BUNTE PIZZABRÖTCHEN – COLOURFUL PIZZA BUNS

Please find the english version of the recipe below.

Dank der lieben [Zorra](#) durfte ich diesen Monat das Thema für den [Bread Baking Day #55](#) auswählen. Ich habe mir von euch allen [bunte Brote](#) gewünscht und war natürlich selbst auch ein bissl fleißig. Bei mir gab es diese bunten Pizzabrötchen. Die Farben sind durch die grünen und schwarzen Oliven und die in Öl eingelegten Tomaten in den Teig eingearbeitet worden. Eine zusätzliche Farbkomponente habe ich durch den eingerollten Käse erhalten der beim Backen goldbraun geworden ist. Ich freue mich schon darauf euch nächste Woche das Roundup zu präsentieren. Es sind bereits ein paar tolle Brote gebacken worden!



Zutaten für 5-6 Pizzabrötchen:

250g Mehl

20g Hartweizengrieß

120 ml Wasser

1/4 Hefewürfel (10g)

1/4 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Zucker

1 Handvoll schwarze Oliven (ohne Stein)

1 Handvoll grüne Oliven (ohne Stein)

3-4 Scheiben getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

3 Scheiben Butterkäse (hier die quadratischen von Hochland)

1 Eigelb

Zubereitung:

Ich habe angefangen wie mit einem normalen Pizzateig und habe den Hefewürfel in warmem Wasser gelöst. 100g Mehl wurden mit Grieß, Salz und Zucker vermischt und das Ganze dann langsam mit dem Hefewasser zu einem Teig verarbeitet. Der Teig ist noch etwas klebrig, aber das ist ok so – jetzt durfte der Teig für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Platz ruhen.

Weiter geht's. Ich habe die Oliven und die Tomaten zu etwa gleichen Teilen in kleine Würfel geschnitten. Diese Würfel habe ich dann in den Teig geknetet. Der war jetzt extrem klebrig und ich habe nach und nach die restlichen 150g Mehl eingearbeitet. So durfte der Teig nochmal 10 Minuten ruhen bevor ich ihn ca. 1cm dick ausgerollt habe.



Dann habe ich das obere Drittel mit Käse belegt und den Teig aufgerollt. Die Pizzarolle habe ich als nächstes in 5 Stücken geschnitten und diese mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech gelegt.



Das Ei trennen und die Brötchen rundherum mit Eigelb einpinseln. Für 25 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Wenn der Käse gold-braun ist sind sie fertig.



Abkühlen lassen und mit Dips oder zur Suppe anbieten.



Lecker!

Colourful pizza buns

Thanks to [Zorra](#), I was allowed to choose the topic for [Bread Baking Day #55](#). I asked all of you for [coloured bread](#) and had an idea for this event, too. I baked coloured pizza buns. I decided to bring the colours green and black with olives and red with oil pickled tomatoes into the dough . Additionally the cheese brought some gold-brown colour to the bread . I'm looking forward to show you the roundup next week. I already received some fantastic breads !



Ingredients for 5-6 Pizza buns:

250g flour

20g durum wheat semolina

120 ml water

1/4 yeast cube (10g)

1/4 teaspoon salt

1/2 teaspoon sugar

1 hand of black olives

1 hand of green olives

3-4 slices dried, in oil pickled tomatoes

3 slices buttercheese

1 egg yolk

Preparation:

I started like with a normal pizza dough and solved the yeast cube in the warm water. Then I mixed 100g flour with durum wheat semolina, salt and sugar. Slowly add the yeast water and knead it to a dough. The dough is a little sticky but that's ok - allow the dough to rest for 30 minutes at a warm place now.

Let's go. I chopped olives and tomatoes. Then I kneaded them into the dough. The dough was a lot more sticky now and I added the last 150g flour. Now the dough was allowed to rest for 10 minutes before I rolled it out.



I put some cheese on the upper 1/3 and rolled the dough to a roll. Cut the pizza roll into 5 or 6 pieces and put it with the slice plane up on the baking tray.



I coated the buns with the egg yolk all around. After that they came into the preheated oven for 25 minutes (200°C/400°F). They are fine when the cheese becomes gold-brown.



Let them cool down and serve them with a dip or soup.



Tasty!