

PIZZABRÖTCHEN MIT SCHINKEN UND KÄSE

Ich weiß ja nicht wie es bei euch aussieht, aber in der Vorweihnachtszeit gab es bei mir einige Gelegenheiten zu denen ich eine Kleinigkeit für das Buffet beisteuern wollte/sollte/musste. Und gerade für Partys macht es sich natürlich gut wenn man das Essen gut vorbereiten kann, es unkompliziert zu transportieren ist und sowohl warm als auch kalt gegessen werden kann. Wenn man es dann auch noch direkt aus der Hand essen kann ist die Sache eigentlich perfekt. Für mich sind Pizzabrötchen einfach perfekt – sie erfüllen alle Kriterien und schmecken doch eigentlich fast jedem. Ich habe sie in den letzten Tagen gleich zwei Mal gebacken... und das Jahr ist noch nicht zu Ende!



ZUTATEN FÜR 20-25 PIZZABRÖTCHEN:

420g Weizenmehl, Typ 405

80g Hartweizengrieß

42g frische Hefe (1 Hefewürfel)

20g Salz

340ml Wasser

Für die Füllung:

300g Pizzatomaten

Pfeffer & Salz

150g Kochschinken

200g geriebener Käse, hier Cheddar

ZUBEREITUNG:

Mehl, Grieß und Salz in die Knetschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe darüber bröseln und das Wasser dazu geben. Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 50x30cm breit ausrollen und längst in zwei Bahnen teilen.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Die Pizzatomaten auf beiden Bahnen verteilen und den Schinken gleichmäßig darauf auslegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und die Bahnen der Länge nach von beiden Seiten einschlagen so das ihr zwei lange Rollen habt.

Eine Tarteform (ein Pan-Pizzaform oder eine Auflaufform gehen auch) mit Backpapier auslegen. Die Pizzrollen in je 10-13 Stücke schneiden und diese nebeneinander in die Auflaufform setzen.



Die Pizzabrötchen auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben und ab und an per Sichtkontrolle den Bräunungsgrad prüfen.



Die fertigen Brötchen aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Warm oder kalt servieren.



Dazu könnt ihr sie entweder Stück für Stück abzupfen oder das Ganze wie einen Kuchen aufschneiden.

Greift zu!

