

PIZZABROTECKEN MIT SPECK UND SCHAFSKÄSE

Pizzabrotecken mit Speck und Schafskäse

Please find the english version of the recipe below.

Für den 61. Bread Baking Day wünscht sich Anusha von Tomato Blues gefülltes Brot. Bei gefülltem Brot denke ich sofort an Pizzabrot - ich liebe Pizzabrötchen in jeder Form. Also habe ich einen Tag vor unserem Barcelona Urlaub noch schnell Abends den Teig vorbereitet und am nächsten Morgen die Reste im Kühlschrank sinnvoll verwertet. Speckwürfel, Schafskäse, Schmand und Petersilie haben ihren Weg in diese Brötchen gefunden. Und weil wir zu zweit definitiv nicht 8 Brötchen geschafft hätten habe ich die leckeren, kleinen Pizzabrotecken morgens noch schnell mit auf die Baustelle von unserem Haus genommen und an die Maurer verteilt. Die haben sich gefreut und es gab keine Reste.

Leider habe ich mittlerweile festgestellt, dass Fleisch für dieses Event nicht erlaubt war - schade aber auch...



Zutaten für 8 Pizzabrötchen:

400g Mehl

50g Hartweizengrieß

200 ml Wasser

7g Trockenhefe

1/4 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Zucker

Olivenöl

Orangensalz (optional, sonst normales Salz)

100g Schmand

70g Speckwürfel

50g Schafskäse

1/4 Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Ich mische Mehl, Grieß, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer ausreichend großen Schüssel. Dann gebe ich nach und nach das lauwarme Wasser dazu. Dann wird der Teig rund 4-5 Minuten lang geknetet bis er eine feste Konsistenz hat. So stelle ich ihn abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank, es reicht aber auch ihn 30-60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen zu lassen.



Am nächsten Morgen teile ich den Teig in 8 Stücken. Die rolle ich als Dreiecke aus. Der Teig sollte dabei möglichst dünn werden. Dann kommt auf jedes Teigstück 1 TL Schmand, einige Speckwürfel, etwas Schafskäse und etwas fein gehackte Petersilie. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Die Ecken über der Füllung falten. Dazu erst die linke, dann die Rechte Ecke einklappen und am Ende die obere Spitze über das Päckchen ziehen. Gut festdrücken. Das Dreieck liegt dann genau andersherum vor euch. Wenn alle Päckchen fertig sind bepinsel ich sie mit Olivenöl und gebe etwas Orangensalz darüber. Normales Salz tut es aber auch.



Für 30 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Danach sollten die Brötchen in etwa so aussehen.



Restlos aufessen solange sie noch warm sind!



Pizzabuns with bacon and feta cheese

For the 61. Bread Baking Day, Anusha from Tomato Blues asked us for stuffed bread. When I think about stuffed bread I immediately think about pizza buns - I love every kind of pizza buns. So I prepared the dough on the evening before our Barcelona trip started and used the leftovers I found in the fridge to stuff my buns the next morning. Bacon bits, feta cheese, sour cream and parsley found their way into the buns. And as we both would never be able to eat 8 pizza buns for breakfast I took these tasty, little buns to the construction site of our house and shared them with the bricklayers. They were happy and we had no leftovers.

Unfortunately I just realized that meat was not allowed for this event - what a pity...



Ingredients for 8 pizzabuns:

400g flour

50g durum wheat semolina

200 ml water

7g yeast

1/4 teaspoon salt

1/2 teaspoon sugar

Oliveoil

orangesalt (optional – you can take normal salt, too)

100g sour cream

70g bacon bits

50g feta cheese

1/4 bunch of parsley

pepper and salt

Preparation:

I mix flour, durum wheat semolina, salt, sugar and yeast in a bowl. Than I add slowly the warm water. After that I knead the dough for 4-5 minutes until it has the perfect texture. I put the dough over night covered in the fridge, but it is sufficient to let the dough rest for 30-60 minutes at roomtemperature, too.



The next morning I split the dough up to six pieces and roll them to thin triangles. Than I give 1 teaspoon sourcream, some bacon bits, some feta cheese and some parsley on each piece of dough. Flavor with salt and pepper.



Now I fold the dough over the filling. First I fold the left and than the right angle and in the end I cover everything with the top angle. As soon as all buns are prepared I brush them with oil and add some orange salt. Normal salt is fine, too.



Now I put the buns for 30 minutes into the preheated oven (200°C). After that the buns should look more or less like this.



Enjoy as long as they are warm!

