

Gefüllte Pizza-Brötchen aus dem Thermomix®



© Gefüllte Pizza-Brötchen - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



20 Stück

Kracher für daheim und unterwegs, die in jede Kinderfaust passen ...

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Teig	
<input type="checkbox"/>	300 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Trockenhefe
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zucker
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl + etwas mehr zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	1 TL, gehäuft	Salz
<input type="checkbox"/>	10 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung	
<input type="checkbox"/>	50 g	Salami in Scheiben
<input type="checkbox"/>	75 g	Mais aus der Dose
<input type="checkbox"/>	100 g	Käse (z.B. Emmentaler)
<input type="checkbox"/>	50 g	Tomatenmark
<input type="checkbox"/>	1 TL	getrockneter Oregano
<input type="checkbox"/>		Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Teig Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min./37 °C/Stufe 1 verrühren. Mehl, Salz und Öl zugeben und 5 Min./Teigstufe kneten. Teig in eine Schüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort 1-2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
2. Inzwischen für die Füllung Salamischeiben aufrollen, zwischen die Messer stellen und 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Mais, **50 g** Käse, Tomatenmark und Oregano zugeben und 5 Sek./Stufe 3 mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in ca. 10 Stücke teilen. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen zu einem Kreis (ca. 12 cm Durchmesser) flach drücken. Je ca. 1 EL Füllung daraufgeben. Teig über der Füllung zusammennehmen, zu einem runden Brötchen formen. Brötchen mit der Nahtseite nach unten und mit etwas Abstand auf das Blech legen. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere ca. 20 Min. gehen lassen. Mixtopf spülen und trocknen.
4. Backofen auf 225 °C (200 °C Umluft) vorheizen. Übrige **50 g** Käse in groben Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Brötchen mit Käse bestreuen und im heißen Ofen 15-20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 255 kcal, 11 g E, 6 g F, 39 g KH