



Pizzazöpfe

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 large Trockenhefe
- 300 ml lauwarme Milch
- 1,5 TL Salz
- etwas Pfeffer schwarz
- 2 TL Kräuter der Provence
- 60 ml Olivenöl
- 50 g gekochter Schinken
- 100 g Salami
- 50 g Käse (gerieben)

Zubereitung

1. In eine Schüssel Mehl geben. Trockenhefe und Milch hinzugeben und vermischen. Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Olivenöl zum Teig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
3. Schinken und Salami in kleine Würfel schneiden. Teig in 2 gleichgroße Stücke teilen. Eine Portion mit Käse und den Schinkenwürfeln verkneten. Die 2. Portion mit den Salamiwürfeln verkneten.
4. Die Teige zu kleinen Zöpfen oder Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen, je nach Größe, 15-20 Min. goldbraun backen. Zubereitungszeit ohne Ruhezeit. Der Teig eignet sich auch für Pizza-Stockbrote. Dazu aus dem Teig dünne Rollen formen, um einen Stock oder Holzlöffel wickeln und über dem Grill oder Feuer ca. 10 Min. backen. Die etwa fingerdicken Stöcke sollten aus unbehandeltem Holz sein.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	386 kcal
Fett	16 g
Protein	13 g

🕒 40 Minuten

⊕ 8 Stück