



73. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

April 2016

Jay Dots, Tätowiererin, Designerin und Illustratorin

Pizzabrötchen

Zutaten:

Grundteig:

- 400g Mehl
- 260ml Milch
- eine Prise Salz
- ein Päckchen Backpulver
- einen Schuss Öl

Sonstige Zutaten für die Füllung (optional):

- Oliven
- eingelegte Tomaten
- Feta
- Reibekäse
- Parmesan
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Salami
- Oregano
- Basilikum
- Paprikapulver
- Jallapenos
- Chilli
- Kräuter
- Salatkerne
- ...



Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen. Milch mit dem Öl vermengen.

Das Milch-Öl-Gemisch langsam, unter Kneten dem Mehl-Backpulver-Salz-Gemisch beifügen.

Den Teig gut durchkneten.

Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Schale mit Wasser in den Backofen stellen.

Während der Backofen vorheizt, werden die weiteren Zutaten vorbereitet.

Den Teig aufteilen in die Anzahl der Portionen, die man in unterschiedliche Sorten verwandeln möchte. Anschließend die einzelnen Portionen nach eigenem Geschmack füllen, würzen, wälzen und oder mit den jeweiligen Zutaten vermengen.

Kleine Brötchen formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backrost auslegen und für ca. 20-25 Minuten (je nach Größe der Brötchen) auf mittlerer Schiene backen. Fertig.

Dazu schmeckt: Salat, Grillfleisch, Dips, Zaziki, Grill-Soßen und vieles mehr.

Guten Appetit!