

Pizza-Brötchen

Pikante Muffins aus Hefeteig

etwa 6 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Maxi-Muffinform (6er):

Fett

Füllung:

1 Stk. Zwiebel
1 Stk. grüne Paprikaschote
etwa 4 EL Paprikapaste (Ajvar)
50 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler
etwa 1 TL Pizzagewürz

Hefeteig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1 gestr. TL Salz
175 ml Wasser
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Vorbereiten:

Muffinform fetten. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Paprika putzen und in kleine Würfel schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



② Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf gut gemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 36 x 30 cm) ausrollen. Paprikapaste gleichmäßig darauf verstreichen, dabei an der langen Seite 2 cm frei lassen. Paprika, Zwiebel, Käse und Gewürze aufstreuen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in etwa 6 cm breite Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in die Muffinform setzen. Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Minuten

Muffins aus der Form lösen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Muffins lassen sich prima einfrieren. Nach dem Auftauen am besten noch einmal kurz aufbacken.

