Pizzabrötchen Partybrötchen

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ari Dahms

Zutaten:
200 Gramm Wasser,
200 Gramm Milch
1/2 Würfel Hefe
600 Gramm Mehl
200 Gramm Hartweizengries
4 EL Zucker
2 gestrichene TL Salz
4EL Olivenöl dazu

Zubereitung:
Wasser, Milch und Hefe in der CC bei 37 Grad so fünf Minuten ruhen lassen.

Dann Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz, Olivenöl ca. 10 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 kneten lassen.

Ich lasse den Teig gerne den Tag über bei Zimmertemperatur gehen, in einer recht großen Schüssel mit Deckel.
Dann rolle ich ihn aus, ca. 1 cm dick und schneide alles kleine Dreiecke.

Nochmal so 30 Minuten gehen lassen.

Brötchen dann in den heißen Ofen bei 270 Grad Umluft (Brot oder Pizzastufe) kurz auf Sicht anbacken.

Ich backe sie nur leicht vor und friere sie dann ein.

Tipp: Besonders gut schmecken sie, wenn man sie aufschneidet, unterm Grill schön bräunt und dann gutes Olivenöl und Rosmarin drauf gibt.