

Gefüllte Pizzabrötchen

Für ca. 6 Stück

Zutaten für den Teig:

300 g Dinkelvollkornmehl
150 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
20 g Hefe



Zutaten für die Füllung:

100 g Champignons würfeln
2 Tomaten würfeln
200 g Gouda gerieben

Zum Bestreichen:

2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Pfeffer

je 1 TL Basilikum, Majoran, Oregano
evtl. Parmesan

Zubereitung:

Hefeteig zubereiten, in ca. sechs Teiglinge teilen und ausrollen. Füllung einrollen und gut verschließen. Danach bestreichen und ca. 15 Minuten bei 220 °C backen.

Qualität aus der
Winkler Mühle
01189 Gustenfelden Tel: 09122/831855