

Mediterranes Bubble-Bread

Vorbereitungszeit: 0 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Honig: 1 Teelöffel
- Salz: 1-1,5 Teelöffel
- Weizenmehl Typ 405 oder 550: 500g
- frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe: 20g
- getrocknete, Italienische Kräuter: 1 Teelöffel
- warmes Wasser: 260-280ml

Füllung

- Käsewürfel (Emmentaler oder Gouda) oder eine vegane Alternative: 24
- Mini-Mozzarella Kugeln oder eine vegane Alternative: 24
- Schwarze Oliven, halbiert: 12
- getrocknete Tomaten in Öl, halbiert: 12



Vorbereitung

1. Für die Zubereitung des Hefeteigs Mehl, Hefe, Salz, Honig und das Wasser zu einem glatten Teig kneten. Eine Knetdauer von 8-10 Minuten beachten. Die Italienischen Kräuter zugeben und kurz unterkneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Hefeteig auf einer bemehlten Unterlage auf ca. Backblech-Größe ausrollen. Mit dem Pizzaschneider oder Teigrad längs in 4 Streifen schneiden, quer in 6 Streifen schneiden, so dass 24 Quadrate entstehen.
3. Die Quadrate jeweils mit 1 Teelöffel Pizza und Pasta-Soße, Olive, Getrockneter Tomate und nach Wunsch mit Käse belegen.
4. Die Ecken der Quadrate zur Mitte hin um die Füllung ziehen. Die Enden gut zusammenfassen, damit die Füllung nicht ausläuft. Umdrehen und rund formen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eine kleine Runde Form, z.B. ein Glas oder Porzellanschälchen in der Mitte des Blechs platzieren. Die gefüllten Brötchen um die Schale herum anordnen. Leicht mit Mehl bestäuben.
6. Das Bubble-Bread abgedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen.
7. Das Glas oder Porzellanschälchen entfernen und das Bubble-Bread im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Pizza & Pasta Sauce
150g

