Pizzabrötchen – fluffig gefüllt und selbst gebacken

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 2 h

Portionen: 12 Stücke

Zutaten

400 g Weizenmehl Type 550

260 ml lauwarmes Wasser

7 g Trockenhefe

1 Teelöffel Zucker

2 Teelöffel Fuchs Meersalz grob

3 Esslöffel natives Olivenöl extra

200 g passierte Tomaten

1 Esslöffel Tomatenmark

2 Teelöffel Fuchs Oregano gerebelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 Teelöffel Ostmann Pizza Gewürzmischung

200 g geriebener Gouda oder Mozzarella

80 g Butter

1 Esslöffel Fuchs Petersilie gerebelt

Zubereitung der Pizzabrötchen

1.

Teig ansetzen

Löse Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auf und lass die Mischung fünf Minuten schäumen. Vermenge Mehl und Salz in einer Schüssel, gieße Hefewasser und zwei Esslöffel Olivenöl dazu.

Knete den Teig acht Minuten, bis er glatt und leicht klebrig ist. Er soll weicher sein als klassischer Pizzateig – das macht die Brötchen fluffig. Abgedeckt 60 Minuten gehen lassen.

2.

Tomatensauce einkochen

Erhitze das restliche Olivenöl, röste das Tomatenmark und den gehackten Knoblauch eine Minute an und gieße die passierten Tomaten dazu. Rühre den Oregano und die Ostmann Pizza Gewürzzubereitung ein.

Lass die Sauce zehn Minuten offen einkochen, bis sie deutlich dickflüssig ist und beim Ziehen mit dem Löffel eine Spur hinterlässt. Danach vollständig abkühlen lassen – warme Sauce lässt den Teig durchweichen.

3.

Brötchen formen und füllen

Teile den Teig in zwölf gleich große Stücke und drücke jedes zu einem Fladen von etwa zehn Zentimetern flach. Setze einen Teelöffel kalte Sauce und einen Esslöffel Käse in die Mitte.

Zieh die Ränder über der Füllung zusammen und drücke sie fest. Lege die Brötchen mit der Naht nach unten auf ein Blech mit Backpapier.

4.

Zweite Gehzeit

Decke die Brötchen mit einem Küchentuch ab und lass sie 15 Minuten gehen. In dieser Zeit heizt du den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vor.

Sie sollen sichtbar aufgehen, ohne sich zu berühren – lass zwischen den Brötchen zwei Finger breit Platz.

5.

Backen und bestreichen

Backe die Brötchen 18 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun. Schmelze währenddessen die Butter und rühre die Fuchs Petersilie gerebelt sowie eine Prise Salz ein.

Bestreiche die heißen Pizzabrötchen sofort mit der Kräuterbutter – auf der warmen Kruste zieht sie ein und macht die Oberfläche glänzend statt hart. Lauwarm servieren.

Zusatztipp: Pizzabrötchen-Rezept variieren

Für eine herzhafte Version gibst du 100 g gewürfelte Salami oder Schinken mit in die Füllung. Wichtig ist, sie vorher kurz anzubraten und abtropfen zu lassen, sonst tritt Fett aus und weicht den Teig auf.

Ein Teelöffel italienische Kräuter direkt im Teig macht die Brötchen aromatischer, auch ohne Füllung. Schärfe bringt eine Prise Fuchs Chiliflocken in der Tomatensauce.

Meal Prep: Fertig gebackene Pizzabrötchen lassen sich einfrieren und direkt gefroren bei 180 °C in zwölf Minuten aufbacken. Roh geformt halten sie sich zugedeckt einen Tag im Kühlschrank, brauchen dann aber 30 Minuten Akklimatisierung vor dem Backen.

Häufige Fragen zu Pizzabrötchen

Kann ich Pizzabrötchen für eine Party vorbereiten?

Ja. Backe sie am Vortag und lass sie vollständig auskühlen. Kurz vor dem Servieren bei 180 °C etwa fünf Minuten aufbacken, dann sind sie wieder knusprig. Für 20

Gäste rechnest du mit der doppelten Menge, also 24 Brötchen.

Welche Füllung passt in Pizzabrötchen?

Die Basis sind eingekochte Tomatensauce und geriebener Käse wie Gouda oder Mozzarella. Dazu passen angebratene Salami- oder Schinkenwürfel, Paprika, Mais oder Oliven. Wichtig ist, dass die Füllung nicht zu nass ist, sonst weicht der Teig von innen auf.

Kann ich Pizzabrötchen einfrieren?

Ja, fertig gebacken. Friere sie einzeln vor und packe sie dann in einen Gefrierbeutel. Direkt gefroren bei 180 °C etwa zwölf Minuten aufbacken.

Kann ich Pizzabrötchen im Airfryer backen?

Ja. Setze die geformten Brötchen mit Abstand auf Backpapier in den Korb und backe sie bei 180 °C etwa zehn bis zwölf Minuten, bis sie goldbraun sind. Je nach Größe des Korbs backst du sie in zwei Durchgängen.

Geht es auch mit unserem Pizzateig?

Ja. Unser Pizzateig mit wenig Hefe eignet sich ebenfalls, die Brötchen werden damit etwas fester und knuspriger. Gib dann einen Esslöffel mehr Wasser in den Teig, damit

sie innen weich bleiben.