

Pizzabroetchen

Heiligabend 2006, Studententreffen
am 03.03.2007 bei mir

ZUTATEN 16 Broetchen

400 g Mehl (ich habe ein besonders feines
405er Mehl genommen)
30 g frische Hefe
1 EL Zucker
1/4 l lauwarmes Wasser
1 1/2 TL Salz (oder weniger)
2 EL Olivenöl



ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben.
2. Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Öl zum Mehl geben.
3. Alles gut durchkneten.
4. Den fertigen Teig mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit Klarsichtfolie abdecken (oder eine Tupperdose mit Deckel verwenden).
5. Über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. (Das funktioniert tatsächlich: Nach ca. 8 Stunden hat sich der Teig mehr als verdoppelt. Also eine genügend große Schüssel verwenden!)
6. Die Brötchen formen und auf ein Backblech setzen.
7. Brötchen 15-30 Minuten gehen lassen. Bis sie sich etwas vergrößert haben.
8. Im vorgeheizten Ofen bei 260 Grad ca. 12-15 Minuten backen.