Gefüllte Pizzabrötchen mit Mozzarella und Salami

Zutaten

Für den Pizzateig

2 TL	Trockenhefe
250 ml	lauwarmes Wasser
500 g	Weizenmehl, Type 450
1,5 TL	Salz
1 Prise	Zucker
1 EL	Olivenöl

Für die Füllung

1 Dose	gehackte Tomaten
2	kleine Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 TL	Oregano, getrocknet
1 Tl	Chiliflocken
1 Pck.	Salami, geschnitten (tradizionale)
2 Pck.	Mozzarella
100 g	Butter
1 TL	Knoblauchpulver
1/2 TL	Salz
1 EL	Kräuter der Provence
50 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl

Sonstiges

1	Mufffinblech

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min. + 45 Min. Gehzeit + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 1577 kJ, 377 kcal, 35 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiß, 21 g Fett, 49 mg Cholesterin, 1,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Zu jeder Party gehört richtig leckeres Fingerfood! Deshalb haben wir leckere kleine Pizza Bombs gebacken. Unsere Pizza Bombs mit Mozzarella und Salami gehen mega einfach und sind ganz schnell zubereitet, probiere sie unbedingt mal aus! Wir haben zunächst den Pizzateig zubereitet und anschließend die Pizzabrötchen mit selbstgemachter Tomatensoße, Salami und Mozzarella gefüllt. Du kannst natürlich auch andere Zutaten für die Füllung wählen, ganz nach deinem Geschmack! Zum Schluss werden die Pizza Bombs noch mit Parmesan und Kräutern der Provence getoppt und ganz easy in der Muffinform gebacken. Mache das Rezept unbedingt nach und lass es mit diesem Fingerfood auf deiner nächsten Party krachen! So einfach geht´s:

Step 1:

Im ersten Schritt kannst du die Hefe mit dem lauwarmen Wasser verrühren. Dann gibst du Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel und gießt die Hefe-Wasser-Mischung dazu. Alles für ca. 5 Minuten lang zu einem weichen und glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Nun die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und den Teig darin für mindestens 45 Minuten gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du für die Soße Zwiebeln und Knoblauch pellen und grob schneiden. Dann vermengst du die Tomaten mit den Zwiebeln und Knoblauch in einem Mixer. Mit Salz, Pfeffer, Oregano, Chili und Zucker abschmecken. Jetzt schneidest du den Mozzarella in Würfel und lässt die Butter in einem Topf schmelzen. Das Knoblauchpulver und Salz mit der Butter vermengen.

Step 3:

Den Ofen auf 180 °C Ober-und Unterhitze vorheizen und die Muffinform einfetten. Nun kannst du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und daraus 12 Portionen schneiden. Jede Portion zu einer Kugel rollen und flachdrücken. Dann verteilst du auf jedem Teigkreis einen Teelöffel Tomatensoße, ein Stück Mozzarella und zwei Scheiben Salami. Jetzt ummantelst du die Füllung mit dem Teig und tauchst jede Kugel in die flüssige Butter. Jeweils eine Pizza Bomb in eine Mulde der Muffinform legen.

Step 4:

Im letzten Schritt kannst du den Parmesan reiben und auf jeder Pizza Bomb verteilen. Mit Kräuter der Provence garnieren und für ca. 20 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und probieren.