

BRÖTCHEN M. GETR. TOMATEN (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

Zutaten für den Teig

1/2	Würfel Hefe
175 ml	lauwarmes Wasser
700 g	Mehl
10 g	Olivenöl
10 g	Zucker
10 g	grobes Salz
100 g	getrocknete Tomaten

Zubereitungszeit:	ca. 1.25 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Hilfsmittel:	Weber Pizzastein
Grillzeit:	ca. 15 Minuten
Grillmethode:	Direkt
Vorbereitungszeit:	ca. 55 Minuten (mit Gehen)
Marinierzeit:	-

ZUBEREITUNG:

Die Hefe im lauwarmen Wasser lösen. Jetzt Öl, Zucker und Salz zugeben.

Alles langsam mit dem eingesiebten Mehl und den getrockneten Tomaten zu einem elastischen Teig verarbeiten. ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Jetzt den Teig in 10 gleich grosse Portionen teilen und noch mal 15 Minuten gehen lassen. Pizzastein 15 Minuten vorheizen und die Brötchen für 15 Minuten auf dem Pizzastein grillieren.