

# PIZZA-BRUFFINS



## ZUTATEN (für 12 Stück)

### FÜR DEN BRUFFIN-TEIG

- 1 Würfel Hefe
- 70 g Sahne
- 110 ml Milch
- 70 g Zucker
- 500 g Weizenmehl Type 405  
zzgl. etwas mehr zum Bearbeiten
- 2 TL Salz
- 60 g Butter zzgl. etwas mehr  
zum Fetten der Muffinform
- 2 Eier

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 150 g rotes Pesto
- 150 g italienische Salamiwürfel
- 150 g frisch geriebener  
Parmesan

## NÄHRWERTE

### PRO 100 GRAMM

- 372 kcal
- 12 g Eiweiß
- 20 g Fett
- 37 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 2 Stunden zzgl. 1,5 Stunden Ruhezeit**

## ZUBEREITUNG

1. Milch und Sahne lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Zucker und 200 g Mehl hinzufügen und gut verrühren. Den Vorteig abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, bis er Blasen wirft.
2. In einer großen Schüssel restliches Mehl mit dem Salz mischen. Eine kleine Menge von dem Gemisch in eine kleinere Schüssel umfüllen und die Butter einarbeiten. Anschließend alles zusammenfügen (Mehl-buttermteig, Eier, Vorteig) und zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.
3. Eine 12er-Muffinform mit etwas Butter fetten. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen.
4. Das Pesto auf dem Teig verstreichen, dabei an den langen Rändern ein wenig Platz lassen. Mit Salamiwürfeln, ein paar für die Garnitur beiseitelegen, und Parmesan belegen. Die Teigrolle von einer der langen Seiten her aufrollen und in 12 ca. 4-5 cm dicke Stücke schneiden.
5. Teigstücke in die Muffinform geben, so dass man oben die Füllung sehen kann, hierfür die Schnecke leicht fächern. Ein paar Salamiwürfel oben-drüber streuen. Den Backofen auf 160° Grad Umluft vorheizen. Die Teigstücke an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
6. Die Bruffins für etwa 20 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und dann aus den Förmchen lösen.



## REISER RÄT

Die Hefe nicht über 36 ° Grad erhitzen, ansonsten werden ihre Strukturen zerstört und der Teig geht nicht auf.

