

# Buchstabenbrötchen

mit Gemüse



## ZUTATEN FÜR 8–10 STÜCK:

- 500 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Trockenhefe
- 6 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 1 Prise COOK! Thymian
- 
- 1 ERNTEKRONE Paprika
- ½ ERNTEKRONE Zucchini
- 1 Hand voll BIO SONNE Erbsen (TK)

## ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig zunächst Mehl mit Salz, Zucker, Trockenhefe, Wasser, Thymian und der Hälfte vom Olivenöl für 10 Minuten zu einem homogenen Teig kneten.
2. Im Anschluss abgedeckt bei Raumtemperatur für mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit ein Blech mit Backpapier vorbereiten und das Gemüse putzen.
4. Die Paprika und Zucchini in Streifen bzw. Scheiben schneiden – die Erbsen leicht antauen lassen.
5. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig

auf einer leicht geölten Arbeitsfläche zwei- bis dreimal dehnen und zusammenfallen – danach in 8–10 gleich schwere Portionen teilen.

6. Die einzelnen Teigportionen möglichst rund formen und mit reichlich Abstand zueinander auf dem Backpapier platzieren.

7. Im Anschluss leicht platt drücken, mit den Fingern kleine Mulden eindrücken und jedes einzelne Brötchen mit dem vorbereiteten Gemüse dekorieren – in der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

8. Abschließend alle Brötchen mit dem übrigen Olivenöl bepinseln und für 15–20 Minuten goldbraun backen.