

PIZZABLUME MIT GENIALEM KÄSEDIP / PARTYFOOD



Die locker leichten Brötchen sind gefüllt mit Sucuk und können in den mitgebackenen Käsedip eingetaucht und verpeist werden.



Zubereitungszeit

40 Minuten



Back-/Kochzeit

35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Vermische die Hefe mit Zucker und Wasser und knete dann die übrigen Zutaten ein. Knete den Teig etwa 6-7 Minuten durch, damit er geschmeidig wird. Forme den Teig auf einer gefetteten Arbeitsfläche zu einer Kugel, lege ihn in eine Schüssel, decke sie ab und lass den Teig 60 Minuten aufgehen.

ZUBEREITUNG KÄSEDIP

Hacke die Kräuter fein und reibe den Käse fein. Vermische nun alle Zutaten miteinander und schmecke den Dip mit Salz, Pfeffer und Chili ab.

PIZZABLUME FERTIGSTELLEN

Verrühre den Traubensirup mit dem Wasser.

Portioniere den Hefeteig in 8 oder 16 Teile. Öffne sie auf einer gefetteten Arbeitsplatte mit den Händen und lege 2 Scheiben Sucuk hinein. Drücke den Teig mit den Fingern zusammen und forme eine Kugel. Fette eine Blumenbackform oder eine runde Backform mit Bactrenspray und lege die 8 oder 16 Kugeln am Rand entlang in die Backform hinein. Bestreiche die Kugeln mit dem Sirup-Wasser-Gemisch. Stelle eine kleine Backform oder eine Schüssel in die Mitte, damit sich das Loch nicht schließt – denke daran den Gegenstand vorher einzufetten. Decke die Backform mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass die Pizzabrötchen erneut 30-60 Minuten aufgehen.

Entferne den Gegenstand in der Mitte der Backform und fülle den Dip hinein. Backe die Pizzablume nun im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 30-35 Minuten, bis die Brötchen goldbraun sind.

Serviere die Brötchen noch heiß.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HEFETEIG:

- 450 g** Mehl
- 10 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Zucker
- 250 ml** Wasser
- ½ TL** Salz
- Pfeffer
- 3 EL** Olivenöl

KÄSEDIP:

- 200 g** Schmand
- 100 g** Schafskäse
- 200 g** Käse (Kasar)
- 1 Bund** Kräuter (Basilikum, Koriander, Petersilie, Minze, Schnittlauch)
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- 200 g** Sucuk

ZUM BESTREICHEN:

- 1 TL** Traubensirup
- 1 EL** Wasser
- 100 g** Sesam