

Pizza-Muffins

- | | | | |
|----|---|-----|--|
| I. | 400 g Mehl
20 g Hefe
1/2 Tasse lauwarmes
Tomatenpüree (passierte
Tomaten)
1 TL Zucker
80 ml Olivenöl
2 Eier
1 TL Salz | II. | 1 kleine Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Tasse (125g) geschnittener
Mozzarella

1 große grüne Paprika, fein geschnitten
12 Salamischeiben, geschnitten
geriebener Emmentaler |
|----|---|-----|--|

Zubereitung:

Hefe in kleinem Schüsselchen (am besten Tupperware) zerbröckeln, je 1 TL Salz und Zucker darüberstreuen. Schüsselchen schließen, schütteln und ca. ½ h stehen lassen (Hefe wird flüssig). Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, alle Zutaten hinein und miteinander verkneten. Den Teig zugedeckt 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig dünsten. Zusammen mit den restlichen Zutaten mit dem Hefeteig verkneten.

In 12 Teilen zu Kugeln formen und in das eingölte Muffinblech geben. Auf jedes Teigteil etwas geriebenen Emmentaler verteilen, ca 20 min. gehen lassen.

Backofen inzwischen auf 200°C vorheizen. Die Muffins bei 180°C ca. 20 - 25 min backen. Nach dem Backen nach einigen Minuten Wartezeit die Muffins herauslösen und noch warm servieren.

Hinweis für Hefeteiglaien: Möglichst frische Hefe verwenden, alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben (Raumtemperatur bis handwarm). Nun viel Erfolg!

Brioche Muffins

- 400g Mehl
200g Hefe
1/8 L lauwarme Milch
1 EL Zucker
150g zerlassene Butter
2 Eier
1 TL Salz

Hefe in kleinem Schüsselchen (am besten Tupperware) zerbröckeln lassen, je 1 TL Salz und Zucker darüberstreuen. Schüsselchen schließen, schütteln und ca. ½h stehen lassen (Hefe wird flüssig).

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, alle Zutaten hinein und zugedeckt 1-2h bei Raumtemperatur gehen lassen.

Muffinsblech einölen. Den Teig in 12 Teile, je ein Teil größere und eine kleine Kugel formen und in eine Mulde des Blechs geben (große unten, kleine obendrauf).

Nochmals 20 min gehen lassen.

Backofen inzwischen vorheizen auf 200°C 20-25 Minuten backen. Nach dem backen nach einigen Minuten Wartezeit die Muffin aus dem Blech lösen und noch möglichst lauwarm mit Butter und Orangenmarmelade servieren.