

Pizza Sliders



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für den Teig:

- 550 g Weizenmehl
- 7 g Trockenhefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 150 g geschmolzene Butter
- 5 g Salz
- 2 Eier
- 10 g Zucker
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Für die Füllung:

- 200 g Salami in Scheiben
- 200 g Hinterkochschinken in Scheiben
- 200 g Emmentaler in Scheiben
- 1 Mozzarella
- 1 Dose Pizzatomen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Oregano
- Salz

- Frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g geriebener Parmesan

Für die Kräuterbutter:

- 2 EL Butter, 1 Knoblauchzehe,
- ¼ Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

1. Für die Brioche zunächst Mehl, Trockenhefe, lauwarme Milch, geschmolzene Butter, Salz, Eier und Zucker für 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und danach für eine Stunde bei Raumtemperatur abgedeckt ruhen lassen.
2. Den Knoblauch schälen, zusammen mit den Pizzatomen und Tomatenmark pürieren, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und in einem Topf für 4–5 Minuten aufkochen. Abkühlen lassen.
3. Nach Ablauf der Ruhezeit den Teig in 12 gleich schwere Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen. Ein Backblech mit hohem Rand (30x20 cm) mit Backpapier auslegen, die Kugeln mit etwas Abstand darauf platzieren und eine weitere halbe Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
4. Währenddessen den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, die Teigkugeln damit bestreichen

und im Ofen für 15–20 Minuten goldbraun backen.

5. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

6. Für die Kräuterbutter den Knoblauch fein reiben. Mit Butter sowie gehackten Schnittlauch vermischen und alles zum Schmelzen bringen.

7. Die Brioche mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen – danach im Ganzen aufschneiden und die untere Hälfte mit der Tomatensauce bestreichen. Mit Emmentaler, Schinken, Salami und Mozzarella (in dieser Reihenfolge) belegen. Den Briochedeckel behutsam daraufsetzen, leicht andrücken und erneut für 8–10 Minuten backen, bis die Käseschichten geschmolzen sind.

8. Zum Schluss noch mit der geschmolzenen Kräuterbutter bestreichen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.