

Bubble Bread

Zutaten

300 g Wasser
1 Prise Zucker
20 g frische Hefe
2 EL Öl
500 g Mehl, Type 550
1 TL Salz
Kräuterbutter

Zubereitung

Wasser, Zucker und Hefe 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 verrühren und 5 Minuten ruhen lassen.

Restliche Teigzutaten zugeben, 5 Minuten / Teigstufe kneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen, abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Das Backblech mit etwas Kräuterbutter einstreichen.

Vom Teig kleine Teigportionen abstechen, rund formen und auf dem Backblech aneinander setzen.

Mit Kräuterbutter bestreichen und abgedeckt nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und das Bubble Bread 20 – 25 Minuten goldbraun backen.

Gefunden in verschiedenen Quellen. U.a. bei „FWL“

Tipp:

Unser Highlight: Die geformten Teigbällchen mit Butter bestreichen und Parmesan bestreuen.

