Brötchen aus Pizzateig

Aus einem Resten Pizzateig hab ich mal eine Semmel gebacken. Überrascht war ich von der dünnen, feinen und dennoch knusprigen Kruste. Grund genug, dies nochmals auszuprobieren. Dem Pizzateig hab ich aber etwas mehr Wasser zugegeben und den Hauptteig länger im Kühlschrank reifen lassen: Ganze 4 Tage. Und auch diesmal: Die Kruste wurde knusprig und fein, die Krumme fluffig. Zwei Brötchen hab ich mit Speck gefüllt, etwas zuwenig sorgfältig zwar, der Speck war zu wenig gut verteilt, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tat. Eines hab ich vor dem Backen mit frischem Rosmarin bestreut, auch das kam gut, die Rosmarinnadeln waren nach dem Backen noch weich und nicht zu stark geröstet. Etwas üppiger bestreut und mit ein paar Nadeln im Teig, wären sie bestimmt noch besser geworden. Irgendwie so ähnlich einer würzigen Focaccia.

Zutaten (6 Brötchen)

```
Vorteig
50g    Weizenmehl 550
25g    Wasser
0,5g   Hefe (ein Kügelchen von ca. ø5mm)

Hauptteig
Vorteig
50g    Hartweizengriess
150g   Pizzamehl Tipo "00"
150g   Wasser
20g    Olivenöl
4g     Hefe
6g     Salz
```

Zubereitung

Die Vorteigzutaten von Hand verkneten und 14 Stunden mit Haushaltfolie abgedeckt bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Für den Haupteig Vorteig mit allen andern Zutaten zuerst 5 Minuten auf langsamer Stufe verkneten. Danach auf mittlerer Stufe (etwa 20 Minuten) weiter kneten bis ein weicher Teig entsteht der aber gut zusammenhält.

In eine mit Olivenöl ausgestrichene Schüssel geben, die Oberfläche des Teiges gut mit Olivenöl bestreichen und 4 Tage abgedeckt im Kühlschrank reifen lassen. Nach 2 Tagen den Teig von Hand etwas zusammendrücken, damit die Gärgase entweichen.

Brötchen formen und mit Speck füllen, resp. mit Rosmarin bestreuen und 1 Stunde ruhen lassen.

Im auf 250° vorgeheitzten Backofen auf der untersten Rille 15 Minuten backen. Zu Beginn eiinen Dampfstoss geben.

Brötchen formen: Teig von den Rändern her zur Mitte einschlagen. Mit Schluss nach unten 1 Stunde ruhen lassen.