



Weihnachtsbaum-Pizzabrötchen

Verwandeln Sie unseren klassischen Pizzateig in ein lustiges und festliches Fingerfood. In Form eines Weihnachtsbaums - mit einem Stern! - und mit einer Knoblauch-Kräuterbutter bedeckt, sind diese mit Käse gefüllten Teigkugeln der perfekte Auftakt für die Festtage.

Zeit für die Zubereitung

1 Stunde

Ergibt:

Von 21 bis 25 gefüllte Kugeln

Für 6 bis 8 Personen

Zubehör:

Ooni Pizzaofen

Ooni Infrarot Thermometer

Ooni perforierter Pizzaschieber
Ooni Pizzateigschaber
1 großes Backblech (max. 33 x 23 cm)
Silikonmatte (z. B. Silpat)
Ausstecher mit 8 cm Durchmesser (oder Becher)
1 Nudelholz
Ooni Hitzebeständige Handschuhe
Backpinsel

Zutaten:

800 g klassischer Pizzateig
200 g einfache Pizzasauce
250 g Mozzarella, in Würfel von 2,5 cm Kantenlänge geschnitten.
150 g Butter, geschmolzen
4 Knoblauchzehen, fein gehackt und zerdrückt
3 Esslöffel Petersilie, fein gehackt
3 Esslöffel Rosmarin, fein gehackt

Ergibt:

Von 21 bis 25 gefüllte Kugeln
Für 6 bis 8 Personen

Rezept

Bereiten Sie den Pizzateig im Voraus zu und folgen Sie dem klassischen Ooni Pizzateig Rezept bis zum Schritt der Stückgärung, da Sie eine große Menge Teig benötigen, den Sie dann ausrollen, in Stücke schneiden und zu Kugeln formen können. Falls Sie es bevorzugen, können Sie stattdessen auch Ihren Lieblings-Fertigpizzateig verwenden.

Schalten Sie Ihren Ooni-Pizzaofen ein. Streben Sie eine Temperatur von 250 °C auf der Mitte deines Pizzasteins an. Sie können die Temperatur im Inneren deines Ooni Pizzaofens schnell und einfach mit dem Ooni Infrarot-Thermometer überprüfen.

Nehmen Sie einen Esslöffel Butter und verteilen Sie sie auf der Oberfläche deines Backblechs.

Bemehlen Sie anschließend Ihre Arbeitsfläche leicht. Mit einem Nudelholz drücken Sie den Pizzateig auf eine Dicke von 2 bis 5 mm flach.

Nehmen Sie Ihren Ausstecher und stechen Sie zwischen 21 und 25 Kreise aus dem Teig aus, wobei Sie etwas vom restlichen Teig für einen Stern zurückhalten sollten.

Legen Sie einen Käsewürfel in die Mitte jedes Kreises und kneifen Sie die Teigländer zusammen, um sie gut zu versiegeln. Rollen Sie den Teig mit den Handflächen (wie beim Formen eines Fleischbällchens), damit die Kugel glatt wird. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit jedem Teigkreis.

Legen die Teigkugeln in Form eines Weihnachtsbaums auf das Backblech und beträufeln Sie sie mit einigen Esslöffeln geschmolzener Butter. Schneiden mit einem Messer einen Stern aus dem beiseitegelegten Teig aus.

Tipp: Verwenden Sie eine sternförmige Ausstechform oder eine Schablone, um die Sternform einfacher zu gestalten - oder werden Sie kreativ und machen Sie es mit Ihren Händen!

Schieben Sie das Backblech in Ihren Ooni-Pizzaofen und backen Sie die Teigkugeln bei 250 °C 10 Minuten lang, oder bis sie aufgebläht und überall goldbraun sind. Achten Sie darauf, das Backblech alle 3-5 Minuten zu drehen, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gebacken werden und nicht anbrennen.

In einer Schüssel den Knoblauch und die Kräuter mit der restlichen geschmolzenen Butter verrühren.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Teigkugeln mit der Knoblauch-Kräuter-Butter beträufeln.

Servieren Sie alles, solange Ihr Weihnachtsbaum warm ist, mit einer Schüssel (heißer) Pizzasauce zum Eintunken!