

Leckerer Ofen-Käse mit fluffig gebackenen Hefebällchen von der White Lady



Abbildung | Rezept und Bild von Mike Herrmann aus Mike's Kitchen

Zutaten:

- 550g Pizzamehl (oder 550er)
- 1 Würfel frische Hefe
- TL Zucker
- TL Back Malz
- 200g lauwarmes Wasser
- 50ml Milch
- 2 TL Balsamico Essig hell
- 1 TL Salz
- 25g Butter

Zum Bestreichen:

40-50g Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Thymian
Rosmarin
Meersalz

Zubereitung:

Wasser, Milch, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Minuten 37°C/Stufe 2 verrühren.

Restliche Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe vermischen.

Den Teig in die große Nixe geben und 30 Minuten ruhen lassen bis er sich verdoppelt hat.

In dieser Zeit Olivenöl in die kleine Elfe geben, Knoblauch pressen und zum Öl geben sowie die restlichen Kräuter nach Belieben. Alles Vermischen und zur Seite stellen.

Den Teig nach dem Ruhen auf die Backmatte geben und leicht mit Mehl bestreuen.
Länglich formen und ca. 30 kleine Stücke schneiden und zu Bällchen formen.
Abgedeckt weitere 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Ofen Käse auf die White Lady mittig platzieren und die Bällchen drumherum verteilen.
Die Olivenöl Mischung auf den Bällchen verteilen und 15 Minuten ruhen lassen. Den Ofen Käse anschneiden.
Backofen in dieser Zeit auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 30-35 Minuten goldbraun backen.

In den letzten 10 Minuten klappe ich den Ofen Käse auf, damit die Ecken schön knusprig werden.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Diese Rezeptidee stammt von Mike Herrmann - <https://bit.ly/2Q7X2sz>