



## GEFÜLLTE BRÖTCHEN MIT HACKFLEISCH

Zubereitungszeit: 30 min

Backzeit: 25 min

Gehzeit: 2 Stunden

Ergibt 8 Brötchen

### Zutaten

500 g Weizenmehl, Type 550 und etwas mehr für die Zubereitung,  
10 g Salz, 15 g Zucker, 25 g frische Hefe,  
200 ml lauwarmes Wasser, 80 ml warme Milch,  
1 großes Ei, verquirlt und 1 Ei zum Bestreichen,  
30 g zimmerwarme Butter

### FÜLLUNG

1 Zwiebel, 1 EL Olivenöl, 200 g Rinderhack,  
1 EL Tomatenmark, Salz und Pfeffer,  
1 Kugel Mozzarella



### So gelingt es:

Den Kneithaken an der Küchenmaschine anbringen. Alle Zutaten für die Brötchen (außer Ei und Butter) verarbeiten. Während der ersten Gehzeit die Füllung herstellen. Für die Füllung die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Hackfleisch und Tomatenmark hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt noch 10 Minuten garen lassen und gelegentlich umrühren. Die Mozzarellakugel achteln.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, um Blasen zu entfernen. In acht gleich große Teigstücke teilen. Jedes Teigstück mit dem Handteller flach drücken und jeweils 1 EL Füllung und ein Stück Mozzarella in der Mitte verteilen. Den Teig über der Füllung schließen und die Ränder fest zusammendrücken, damit die Brötchen sich beim Backen nicht öffnen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Brötchen mit dem verquirlten Ei bestreichen. Mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Brötchen noch einmal mit Ei bestreichen. Dann 10–12 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter gleiten und etwas abkühlen lassen.

**Guten Appetit!**