heute gibt es...

Pizza Pull Apart Muffins

Zutaten: (für 12 Muffins)

Für den Teig:

- 90ml Milch
- 200ml Wasser
- 1 Päckchen (7g) Trockenhefe
- 50g weiche Butter
- 1 TL Zucker
- 550g Mehl
- 2 TL Salz

Für die Füllung:

- 75g Parmesan
- 50g Ziegenkäse
- 100g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
- 70g schwarze, entsteinte Oliven
- 40g frische Kräuter (Basilikum, Oregano, Petersilie)
- 3 Knoblauchzehen

Zubereitung:

1. Die Milch mit dem Wasser kurz in einem Topf erwärmen, sodass die Flüssigkeit lauwarm ist.
2. Trockenhefe, Zucker und Butter dazugeben und darin verrühren.
3. Mehl und Salz mischen, die Hefemischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen anschließend zugedeckt für etwa 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er etwa die doppelte Größe erreicht.
4. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken, den Käse reiben, die Tomaten und Oliven klein schneiden und alles beiseite stellen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einem Viereck ausrollen. Der Teig sollte hierbei etwa 0,5cm dick sein.
6. Nun Käse, Tomate, Oliven und Kräuter darauf verteilen. Die geschälten Knoblauchzehen pressen und ebenfalls dazugeben.
7. Mit einem Messer den Teig in etwa 5 x 8cm große Rechtecke schneiden, immer 4-5 Rechtecke aufeinander stapeln und leicht mit der Handfläche zusammendrücken.
   Achtet hierbei darauf, dass das letzte Teigstück nicht mit der Füllung nach oben zeigt.
8. Anschließend die Muffinform einfetten und jeweils ein Stapel senkrecht in eine Mulde setzen. Die Muffins zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
   Währenddessen den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
9. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten backen, danach aus der Form herausnehmen, kurz abkühlen lassen und genießen.