Tannenbaum Pizzabrötchen mit Protinella und Butter

> 30 Min. Normal

Zubereitung

1. Die frische Hefe und den Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Das Weizenmehl mit Salz, Pizzakräutern, der weichen Butter und dem Hefewasser zu einem elastischen Teig verkneten. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.
2. Währenddessen den Paprika Dip zubereiten. Dafür die Paprika, rote Zwiebeln und Knoblauchzehen grob schneiden und in einer Auflaufform mit Tomatenmark, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer, Thymian und Rosmarin mischen und bei 200 °C Umluft ca. 25 Minuten garen. Alles mit Crème fraîche und Gemüsebrühe in einem Mixer pürieren.
3. Danach den Hefeteig ausrollen und in 15 gleich große Teile schneiden.
4. Bambini Protinella Minis ebenfalls in 15 gleichmäßige Stücke schneiden. Nun jedes Protinella-Stück mit 1 Scheibe Serranoschinken umwickeln, mit 1 Stück Hefeteig bedecken und gut verschließen. Zu runden Bällchen formen und auf dem Backblech anordnen. Dabei mit Alufolie die Größe der Dipschale aussparen. Das Zupfbrot bei 200 °C Ober/ Unterhitze ca. 17 bis 20 Minuten backen.
5. Kräuterbutter schmelzen und das Bäumchen direkt nach dem Backen damit bestreichen.

Zutaten

Für den Teig:

- 30 g frische Hefe
- 1 gestr. TL Zucker
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pizzakräuter
- 45 g weiche GOLDSTEIG Butter

Für den Dip:

- 2 rote Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Tomatenmark
- 50 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Thymian und Rosmarin
- 100 g Crème fraîche
- 50 ml Gemüsebrühe

Für die Füllung:

- 1 Packung GOLDSTEIG Bambini Protinella Mini
- 15 Scheiben Serranoschinken
- 20 g Kräuterbutter