



APEROBROT MIT FETA

ZUTATEN

TEIG

- 200 g** Wasser
- 1** Hefewürfel
- 60 g** Milch
- 1½ TL** Zucker
- 2 TL** Salz
- 30 g** Öl
- 500 g** Mehl

FÜLLUNG

- 3** Knoblauchzehen
- 5-10 g** Basilikum frisch
- 100 g** Eingelegte Peperoni im Glas
- 50 g** Öl von Peperoni oder Olivenöl
- ½ TL** Salz
- 100 g** Feta in kleinen Würfelchen
- 150 g** Mozzarella in kleinen Stücken
- 5** Cherry Tomaten in Scheiben
- Etwas** Oregano

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe, Milch und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37 Grad / Stufe 2 erwärmen
2. Mehl, Salz und Öl dazugeben und 5 Min. / Knetstufe
3. Teig auf die Arbeitsplatte stürzen und in einer geölten Schüssel für 1 Stunde aufgehen lassen
4. In der Zwischenzeit eine grosse Springform (mind. 26 cm) einfetten. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
5. Knoblauch, Basilikum, Peperoni in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 8 zerkleinern
6. Mit dem Spatel nach unten schieben, Öl und Salz zugeben und 10 Sek. / Stufe 2 mischen, umfüllen
7. Teig in ca. 30 kleine Stücke reissen, die Bällchen im Basilikum-Peperoniöl tauchen und locker in die Springform setzen, zugedeckt für weitere 30 Min. ruhen lassen
8. Würfelchen von Feta, Mozzarella und Tomatenscheiben auf und zwischen die Bällchen verteilen und 30 Min. bei 200 Grad gold-braun backen