

# DER SOMMERHIT: Knusprige Brötchen zu heissen Grilladen!

*Ofenfrische, knusprige Brötchen sind das i-Tüpfelchen eines tollen Grillabends. Mit dem Tiefkühlteig von «Pizza & Panini» können Sie jederzeit selber Brötchen backen. Und damit keine Langeweile aufkommt, mischen oder belegen Sie den Teig vor dem Backen nach Belieben mit Kräutern, Oliven, Tomaten, Kernen oder Käse.*

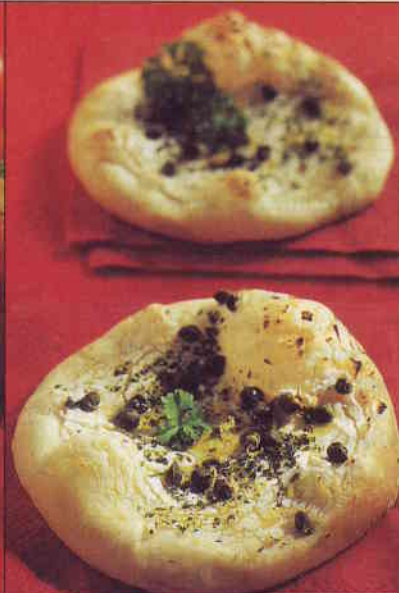
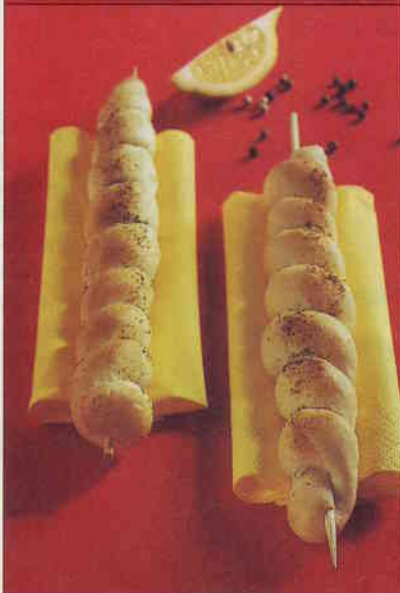
## Tomaten-Brotkugeln

Aufgetaute **Teigkugeln** dritteln, von Hand rund ausziehen (ca. 10 cm ø). Je 1/2 TL **Pesto** und 1 **Cherrytomate** in die Mitte geben. Teigländer mit **Eiweiss** bestreichen. Teigenden über der Tomate gut zusammendrücken. Mit dem «Verschluss» nach unten auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech setzen. Ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Heiss, lauwarm oder kalt servieren. Kurz vor dem Servieren mit **Olivenöl** bestreichen und mit fein geschnittenem **Basilikum** bestreuen.



## Zitronenpfeffer-Grissini

Aufgetaute **Teigkugeln** halbieren, auf **Mehl** zu ca. 40 cm langen Rollen formen. **Holzspießchen** mit **Olivenöl** bestreichen. Teigrollen um die Spiesse wickeln, auf ein mit **Backpapier** belegtes Blech legen. Mit **Zitronenpfeffer** bestreuen. 10–15 Minuten in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens backen. Lauwarm oder kalt servieren.



## Kapern-Fladenbrote

Aufgetaute **Teigkugeln** auf **Mehl** zu ca. 15 cm grossen Rondellen auswallen. Mit **Ziegenfrischkäse** bestreichen. Dabei ringsum ca. 1 cm Rand frei lassen. Gehackte **Petersilie**, abgeriebene **Zitronenschale**, **Kapern**, **Salz** und **Pfeffer** darüber streuen. 10–15 Minuten in der unteren Ofenhälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Mit **Olivenöl** beträufeln. Heiss oder lauwarm servieren.

## Carpaccio-Fladen

Aufgetaute **Teigkugeln** auf **Mehl** zu ca. 25 cm grossen Rondellen auswallen. Mit sehr fein geschnittenen **Gemüsen**, z.B. **grüne Peperoni**, **Zucchetti** oder **Kohlrabi**, **Olivenscheibchen** und **Tomatenwürfelchen** belegen. Fein gehackten **Oregano** und geriebenen **Parmesan** darüber streuen. **Olivenöl** darüber träufeln. **Salzen** und **pfeffern**. Ca. 8 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen. Vor dem Servieren in 4–5 cm breite Streifen schneiden, aufrollen und mit **Zahnstochern** fixieren. Heiss servieren.



### Tipp

Die Brötchen lassen sich auch über dem offenen Feuer (Grill) backen. Je nach Temperatur (Glut) muss die Backzeit angepasst werden.

**Auf vielseitigen Kundenwunsch wieder im Sortiment! Neu verpackt und portioniert.**

### 1 Teig – 3 Vorteile:

1. Jederzeit Teig für frische Brötchen auf Vorrat.
2. Praktische Teigportionen, keine Reste.
3. Vielseitige Einsatzmöglichkeiten, z.B. als Brötchen, Pizze oder Focface.

### PIZZA & PANINI

6 **Pizzateigkugeln\***, tiefgekühlt, 540 g, Fr. 3.70

\*nur in grösseren Migros-Filialen erhältlich.



**MIGROS**