

## **Parmesan Weissbrötchen**

100 g Parmesan  
500 g Weizenmehl  
2 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
20 g Hefe  
3 ½ dl Wasser, lauwarm

Parmesan fein reiben und mit Mehl, Salz und Pfeffer mischen.

Die Hefe in einem Teil des Wassers auflösen und zusammen mit dem restlichen Wasser zum Mehl geben.

Teig gut kneten und ums Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf ein Muffinsblech aufteilen (12 Portionen) und nochmals 20 - 30 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C während 25 Minuten backen.

steiertisch