

## Zutaten:

500 g Mehl  
200 ml lauwarmes Wasser  
1 Würfel Hefe  
1/2 TL Zucker  
1 TL Salz  
30 g Öl  
1 kleine Zwiebel  
125 g Ajvar  
(Paprikapaste)

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 210°C

Umluft: 210°C

## Zubereitung:

Die Hefe und den Zucker mit etwas lauwarmen Wasser im **VEMMiNA-Cup 1/2 I** auflösen. Die übrigen Zutaten in den **Schlagkessel** füllen, die Hefe dazugeben und verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

Den fertigen Hefeteig zu Brötchen formen und in eine Blütenform legen. Abdecken und noch mal gehen lassen, anschließend mit Wasser bestreichen und

im vorgeheizten Backofen bei 210°C ca. 20 Min backen