



## Italienische Seranoröllchen



 Arbeitszeit: ca. 90 min

 Koch- & Backzeit: ca. 30 min

 ca. 6 Röllchen

 Schwierigkeit: Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 300 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 500g Ciabattabrotbackmischung
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL Oregano getrocknet
- 6 Scheiben Serranoschinken
- Oliven kleingeschnitten

### Zubereitung

500g **Ciabatta**-Brotbackmischung, 340 ml lauwarmes Wasser, das Olivenöl und etwas Oregano mit dem Knethaken zuerst langsam, dann auf höchster Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 30 – 60 min gehen lassen. Dann den Teig in 6 Stücke teilen, diese ausrollen, mit etwas Tomatenmark bestreichen und mit Oregano bestreuen. Dann je eine Scheibe Serranoschinken drauflegen und Oliven nach Geschmack verteilen. Zu Röllchen einwickeln. Erneut zudecken und an einem warmen Ort nochmals 30 – 45 min gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen vorheizen. **5 min bei 230 °C Ober-/Unterhitze, dann 25 min bei 200 °C backen.**

