Bubblebread

Zutaten für etwa 3-4 Personen

170 g Vollmilch, 3,8%	lauwarm erhitzen.
1 TL Weizenmehl (Typ 550)	
3 g Hefe	und
1 TL Zucker	darin auflösen und 10 Minuten arbeiten lassen.
10 g Butter	schmelzen aber nicht zu heiß werden lassen.
220 g Weizenmehl (Typ 550)	mit
½ TL Salz	mischen, die Hefemilch zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Dann die geschmolzene Butter zufügen und verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Dann den Teig in kleine Portionen teilen und kleine Bällchen daraus formen. Die Bällchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kreisförmig aneinanderlegen. Wenn die Bällchen unterschiedliche Größen haben, sieht das nach dem Backen noch ansprechender aus. Abgedeckt noch einmal etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot mit etwas
Milch	bepinseln und für 20 Minuten im heißen Ofen goldbraun backen.
10 g Butter	schmelzen lassen. Das Brot aus dem Ofen nehmen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen und abgedeckt etwas abkühlen lassen.

Bubblebread passt super zu jeder Grillparty. Wer möchte kann in den Teig verschiedenste Zutaten einarbeiten: Kräuter, Chili, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Sardellen… Auch verschiedene Gewürze wie Curry, Kreuzkümmel usw. passen sehr gut.