

# Cuzzola – frittierte Brötchen

## Antipasto

Aufgehen lassen:  
ca. 2 Std.

Ergibt ca. 16 Stück

## Zutaten

500 g Weismehl

1½ TL Salz

½ Würfel Hefe (ca. 20 g),  
zerbröckelt

2½ dl lauwarmes

Wasser

¾ dl Olivenöl

Olivenöl zum Frittieren

(z. B. Filippo Berio

Olivenöl Cucinare)

100 g Mortadella in Tranchen

50 g getrocknete Tomaten in Öl

## Zubereitung

Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufgehen lassen. Teig in 16 Stücke teilen und auf wenig Mehl zu Kugeln formen. Teigkugeln auf ein bemehltes Tuch legen, zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen.

Eine unbeschichtete Bratpfanne



ca. 2 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Teigkugeln mit den Fingern etwas einrücken, portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. halb schwimmend goldbraun backen, herausnehmen,

auf Haushaltpapier abtropfen, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.

Mortadella und Tomaten dazu servieren.