

## Panini di pizza

Zutaten für 8 Panini:

### **Teig**

- 150 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Hartweizenmehl oder -grieß
- 140 g Wasser
- 50 g gekochte Kartoffeln, geschält und zerdrückt
- 3 g Hefe
- 1 Tl Olivenöl
- 5 g Salz

**wenn gewünscht** etwa 50 bis 100 g fein gewürfelte Einlage im Teig

z. B. Schinken, getrocknete Tomaten, Oliven oder ...

Dunst für die Arbeitsfläche

### **Belag**

3-4 El würziger, sehr dickflüssiger Tomatensugo

z. B. geriebener Käse, Mozzarella, Schinken, Antipasti, Pilze, Kirschtomaten, Rucola ...

## Zubereitung:

### 1. **Teig**

Alle Zutaten außer der Einlage (z. B. Schinkenwürfel) in der Küchenmaschine 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 8 Minuten auf zweiter Stufe kneten bis sich der Teig vollständig von der Schüssel löst.

Abgedeckt etwa 10-12 Stunden gekühlt reifen lassen.

**Der Teig kann auch ohne Weiteres 2 bis 3 Tage im Kühlschrank gelagert werden.**

### 2. Den Teig 20 Minuten „akklimatisieren“ lassen.

Danach in 8 gleichmäßige Stücke teilen und rundschieben.

Abgedeckt etwa 10 Minuten entspannen lassen.

### 3. Mit dem Daumen eine breite Eintiefung in die Mitte der Teigkugeln drücken.

Etwa einen ½ El Tomatensugo darauf verstreichen.

### 4. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 240 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

### 5. Mit dem weiteren ausgewählten Zutaten belegen.

Manche Zutaten wie z. B. Rucola oder Parmaschinken werden erst nach dem Backen auf die Panini gegeben

### 6. Im heißen Backofen (untere Schiene) etwa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.