

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 bis 12 Stunden gekühlt reifen lassen.

Der Teig kann auch ohne Weiteres 1 bis 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 30 Minuten „akklimatisieren“ lassen.

Danach in 8 gleichmäßige Stücke teilen und rundschleifen.

Abgedeckt etwa 10 Minuten entspannen lassen.

3. Mit dem Daumen breite Eintiefungen in die Mitte der Teigkugeln drücken.

Etwas einen ½ El Tomatensugo darauf verstreichen.

4. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

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.