

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.

Etwas 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.