Panini - mediterrane Art



Zutaten

- 350 g Manitoba Tipo 00
- 50 g Semola di Grano duro Rimaciata
- 5 g Trockenhefe
- 330 ml lauwarmes Wasser
- 20 ml Olivenöl
- 10 g Salz
- 80 g Oliven-Mix
- 50 g Feta
- 1 TL frisch gezupfter Thymian

Panini belegen (Optional)

- Basilikum-Rucola-Pesto
- Rucola und Baby Spinat
- italienische Salami mit Oliven

Zubereitung

- Mehl, Semola, Trockenhefe, Wasser, Olivenöl und Salz in einer großen Schüssel mit einem Esslöffel grob miteinander verrühren.
- Die Oliven in grobe Scheiben und den Feta in kleine Würfel schneiden.
- Oliven, Feta und Thymian nur kurz unter den Teig heben und diesen abgedeckt an einem warmen Ort 1,5 Stunden gehen lassen.
- Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Wenn sich der Teig verdoppelt hat, jeweils 3-4 Esslöffel Teig für jedes Panini abnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
- Zum Schluss noch mit etwas Mehl bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 210°C Ober-/Unterhitze für ca. 20–25 goldbraun backen.
- Mein Rezeptvorschlag zum Belegen: Panini aufschneiden und beide Seiten mit etwas Basilikum-Rucola-Pesto bestreichen. Mit Rucola, Babyspinat und einer luftgetrockneten italienischen Salami mit Oliven belegen und zusammenklappen.

Portionsgröße: 6 Stück
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach

lissis-passion.de©