

Italienische Teigtaschen: Panzerotti

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 15 Teigtaschen

Für den Teig

500 g Mehl
250 ml Wasser (lauwarm)
1 Päckchen Trockenhefe
1 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Salz
2 Teelöffel Zucker
800 ml Pflanzenöl (zum Frittieren)
1 Eigelb (zum Bestreichen)

Für die Füllung

500 g Mozzarella
200 g passierte Tomaten
1 Handvoll Basilikum
Salz

Ursprünglich sind Panzerotti ein echtes Traditionessen, das italienische Familien gemeinsam zubereiten und dann alle zusammen verputzen. Die heißen Teigtaschen kommen ursprünglich aus Apulien. Dort wird der frische Hefeteig meist mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum gefüllt. Im letzten Urlaub in Italien hast du die knusprigen Taschen doch bestimmt auch schon als klassisches Streetfood entdeckt, oder?

- 1 -

Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben. Nach und nach Wasser hinzugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

- 2 -

Für die Füllung Mozzarella in kleine Würfel schneiden, in einer Schüssel mit passierten Tomaten vermengen. Basilikum von den Stielen zupfen, unterrühren und alles mit Salz würzen.

- 3 -

Aus dem Teig kleine Kugeln (à ca. 80 g) formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Fladen ausrollen. In die Mitte je einen gut gehäuften Esslöffel der Füllung geben und den Teig um die Füllung herum mit Eigelb bestreichen.

- 4 -

Teig über der Füllung wie eine Tasche zuklappen. Die Ränder mit den Fingern andrücken, mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel nach und nach andrücken, damit die Füllung beim Frittieren in der Tasche bleibt.

- 5 -

Öl in einem Topf (auf ca. 170 °C) erhitzen. Die Teigtaschen in das heiße Fett geben. Ab und zu wenden und goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.