

## Panini Brote selber machen

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

180  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für 6 Stück

#### Für den Vorteig

200 g Weizenmehl Type 550  
200 ml lauwarmes Wasser  
16 g frische Hefe

#### Für den Hauptteig

280 g Weizenmehl Type 550  
120 ml Wasser  
16 g Salz  
40 g Olivenöl

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Teigwanne oder große Auflaufform  
Bäckerleinen oder sauberes Küchenhandtuch  
Backblech mit Backpapier  
Optional: Pizzastein oder Backstahl  
Feuerfeste Schale oder kleines Blech für Schwaden

Gute **Panini Brote** sind essentiell für köstliche **gegrillte italienische Sandwiches**. **Dünn aber luftig** müssen sie sein - und **stabil** genug, um viel Belag zu halten, ohne durchzuweichen. Klingt nach einer Herausforderung, ist aber wunderbar **einfach**. In diesem Rezept sorgt ein

**Vorteig** für die richtige Konsistenz und Elastizität des Teiges. Ein Schuss **Olivenöl** macht Teig und Krume dazu noch besonders **geschmeidig**. Den fertigen Teig musst du nicht mal besonders formen oder aufarbeiten, ein einfaches **Abstechen** und sanftes **Zurechtziehen** in die rechteckige Form reicht aus. Während der **kurzen Gare** kannst du dir dann schon mal überlegen, mit welches Köstlichkeiten du deine Panini Brote belegen willst.

- 1 -

Alle Zutaten für den Vorteig in einer kleinen Schüssel kräftig verrühren. Mit dem Küchenhandtuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

- 2 -

Wasser, Mehl und Salz für den Hauptteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Vorteig dazugeben und erst auf Stufe 1 ca. 4 Minuten langsam kneten, dann auf Stufe 2 ca. 5 Minuten schnell kneten. Olivenöl hinzugeben und nochmals auf zweiter Stufe 5 Minuten schnell kneten. Schüssel abdecken und Teig 30 Minuten ruhen lassen.



- 3 -

## Panini Brote selber machen

Teig mit nassen Händen in die Teigwanne oder große Auflaufform geben und dehnen und falten. Dazu jeweils eine Seite des Teiges greifen, nach oben dehnen und dann zur Mitte falten. Form um 90° drehen und wiederholen, bis alle Seiten eingefaltet wurden. Abdecken und 90 Minuten gehen lassen.



- 4 -

Der Teig sollte sein Volumen während der Gare mindestens verdoppelt haben. Backofen auf 250° C Ober- und Unterhitze vorheizen, gegebenenfalls Pizzastein oder Backstahl sowie feuerfeste Schale oder kleines Blech für Schwaden auf dem Ofenboden mit aufheizen.



- 5 -

Teig auf die reichlich bemehlte Arbeitsfläche geben und sanft zu einem großen Rechteck ziehen. In 6 gleich große Stücke à jeweils 140 g portionieren. Teigstücke 5 Minuten

ruhen lassen.



- 6 -

Jedes Teigstück sehr sanft in eine rechteckige Form ziehen und leicht flachdrücken. Dabei sollte keine Luft aus dem Teig entweichen.



- 7 -

Teiglinge in das Bäckerleinen oder Küchenhandtuch legen, leicht bemehlen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

## Panini Brote selber machen



- 8 -

Jeweils 3 Panini nebeneinander vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf dem Blech in den Ofen schieben oder Papier vom Blech auf den Pizzastein oder das Backstahl ziehen. Ofentür schließen. Nach 1-2 Minuten Anbackzeit 300-500 ml Wasser in die feuerfeste Schale oder das Blech am Ofenboden gießen. Ofentür schnell wieder schließen, damit der Dampf nicht entweichen kann. Vorsichtig arbeiten, um Verbrühungen zu vermeiden.

- 9 -

Panini Brote für 15-18 Minuten backen, nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um den restlichen Dampf abzulassen. Die Panini sind fertig, wenn die Kruste hellgold gebräunt ist. Vor dem Aufschneiden auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen, dann belegen, grillen und genießen!

