Taralli pugliese

Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:
250g Mehl 00
5g Salz
100ml Weisswein
65g gutes Olivenöl
1TL Fenchelsamen

Zubereitung:
Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.
Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang Rollen und zu einem “Tropfen” formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.

Abschöpfen und auf ein mit Backpapier auslegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezepz: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.