

Mafalde Siciliane –

Sizilianische

Hartweizenbrötchen



Rezept und Fotos von Carmen Lo Giudice Priolo

Zutaten für ca. 5 Brötchen :

300 gr Wasser Zimmertemperatur

10 gr Gerstenmalz

20 gr Hefe

400 gr Hartweizenmehl

100 gr Weizenmehl

10 gr Salz

10 gr Olivenöl

etwas Olivenöl zum Einreiben des Teiges

Sesam zum drüberstreuen

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Malz und Olivenöl gut verrühren lassen.

Mehlsorten und zum Schluss Salz hinzugeben und alles gut für mindestens 5 min kneten (Knethaken).

Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl gut einreiben.

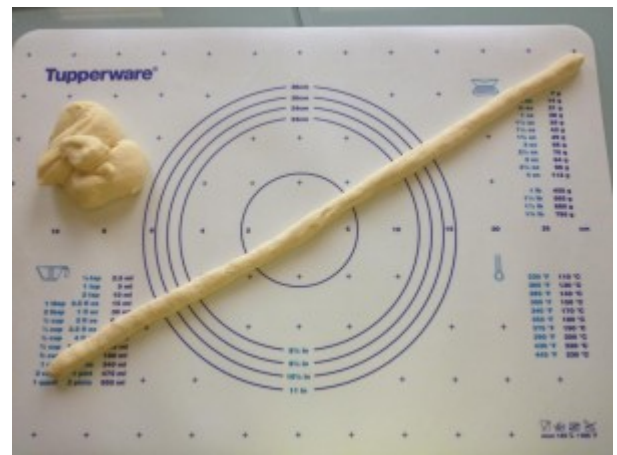
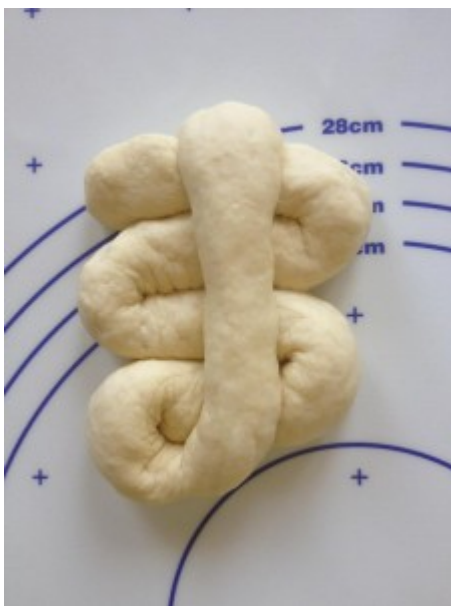
Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig nach Ruhezeit in 5 Portionen gleichmässig aufteilen. Diese jeweils zu langen Schlägen etwa 5cm dick ausrollen. Eine Schlange formen und das letztere lange Stück wie auf dem Foto unter das Brötchen stecken. Damit es beim Backen nicht aufspringt.

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Brötchen mit Wasser nach Ruhezeit mit Wasser einpinseln und Sesam drüberstreuen

In den Backofen bei 200 Grad Umluft erst für 10 Min und dann auf 180/170 Grad weitere 15 Min. Oder bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Min backen!



Fotos: Carmen Lo Giudice Priolo