Schwiegermutterzungen mit LM



Rezept und Bilder von Ines Glück

Zutaten:
300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)
120 gr warmes Wasser
50 gr Olivenöl
250 gr Weizenmehl 550
10 gr Salz
40 gr geriebenen Parmesan

Zubereitung:
Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.
30-60 min ruhen lassen.
Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.
Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.
Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.
In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min

backen.
Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer zu schnell aufgegessen





Tipp:
Die Schwiegermutterzungen kann man auch in Crackerform machen. Das ersaprt dann auch das Auswalzen mit der Walze. Siehe hier: http://www.cookingchef-freun.de/?p=11349