Panini-Brot

Italienisches Paninibrot ist knusprig und trotzdem leicht, ist perfekt als Frühstück, Snack oder Beilage zum Hauptgang. Brot gehört für meine italienischen Freunde eigentlich zu einfach jeder Mahlzeit. Auch bei uns ist es daher gefühlt ständig im Ofen. Der Grund? Es ist nicht nur köstlich, sondern auch super einfach selbst zu backen.



Panini-Brot | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Paninis): 500 Gramm Mehl | 15 Gramm Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Zucker | 300 Milliliter warmes Wasser | 2 Esslöffel Olivenöl



Panini-Brot | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (130 Minuten): 1. Mehl, Salz, Zucker, Hefe in einer Schüssel mischen. 2. Wasser und zwei Esslöffel Olivenöl untermengen und kneten, bis ein samtiger Teig entsteht. 3. Schüssel abdecken und den Teig eine Stunde gehen lassen. 4. Teig in vier Stücke teilen, Paninis formen und diese nochmals 60 Minuten gehen lassen. 5. Paninins bei 220 Grad 15 Minuten backen. 6. Paninis aus dem Ofen nehmen und direkt mit Olivenöl einpinseln. 7. Olivenöl trocknen lassen und die Paninis nach Herzenslaune belegen.

Dazu passen hervorragend: Basilikum-Frischkäse-Aufstrich, Tomaten-Feta-Aufstrich und Oliven-Tapenade! Aus übrig gebliebenen Paninis kannst du übrigens ganz einfach Panzanella zaubern! Jetzt noch mehr italienische Rezepte und Rezepte für Brot und Kleingebäck entdecken!

Nährwerte/Portion: 289 Kalorien | 13,4 Gramm Fett | 42,5 Gramm Kohlenhydrate | 20,5 Gramm Eiweiß