Knusprige Panini

Der Teig braucht wenig Hefe und viel Zeit. Zuerst wird ein Vorteig mit nur einem halben Gramm Hefe angesetzt, er reift gut 15 Stunden. Zum Haupteig kommt nochmals ein paar Gramm Hefe, doch das Wichtigste ist die lange Reifezeit im Kühlschrank, mindestens 48 Stunden, während der sich volle und runde Aromen entwickeln.

Italienisches Mehl Tipo "0", das entspricht in etwa dem hiesigen Weissmehl, enthält aber je nach Sorte deutlich mehr Klebereiweisse (12,5%), die für eine weiche und elastische Krumme sorgen. Die Zugabe von Reismehl macht die Kruste ganz schön knusprig. Die aromatischen Paninis sind ideal für Sandwiches oder als Begleiter von Antipasti, wobei man sie nicht aufschneidet, sondern von Hand in Stücke bricht. Oder einfach mit gutem Olivenöl beträufelt - Genuss pur!

Zutaten

```
Vorteig:
50g    Weizenmehl Tipo "0"
30g    Wasser
0,5g   Frischhefe

Hauptteig:
80,5g  Vorteig
300g   Weizenmehl Tipo "0"
60g    Reismehl
240g   Wasser
20g    Olivenöl
7g     Frischhefe
8g     Salz
```

Zubereitung

Vorteig:
Mehl, Wasser und Hefe verkneten. Abgdeckt 14-16 Stunden bei Raumtemperatur (ca. 23°) reifen lassen.

Haupteig:
Vorteig und alle Zutaten für den Hauptteig, aber ohne Salz mit der Knetmaschine vermischen. 10 Minuten ruhen lassen, Salz zugeben und mit der Maschine auf langsamer Stufe ca. 15 Minuten kneten bis sich der Teig mehrheitlich von der Schüsselwand löst. Weitere 4-5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten bis der Teig Ballen bildet und sich fast ganz von der Schüssel löst.

Eine Wanne mit Olivenöl ausstreichen und den Teig hineingeben. Zugedeckt 90 Minuten ruhen lassen. Dabei nach 30, 60 Minuten und zum Schluss je einmal falten.

Teig abgedeckt 2-4 Tage im Kühlschrank Tage reifen lassen. Dabei nach einem Tag ausstossen, damit die Gärgase entweichen.

Teig in 4 Stücke teilen, Teiglinge auf eine leicht bemehlte Unterlagen legen und zu ca. 3-cm dicken Rollen formen. Teiglinge mit einem leichten Tuch abdecken und 2 Stunden gehen lassen.
Ich habe nur die Hälfte des Teiges für 2 Teiglinge verwendet (nach 3 Tagen Reifung) und den Rest wieder in den Kühlschrank geschoben.

Ofen mit Backstein auf 250° vorheizen.

Teiglinge auf den heissen Backstein hiven und mit einer Rasierklinge 4 mal quer einschneiden.

Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille backen.

Vorteig verknetet

Vorteig gereift

Teig falten

Teig gereift