



PFAFFENKELLER®

pfaffenkeller – rezept im juni 2010

zutaten für eine portion:

- 500 g mehl (type 405)
- 1 TL salz
- 1 TL paprikapulver
- 2 TL fein gehacktes basilikum oder einfach viele gartenkräuter oder fein gehackter knoblauch oder getrocknete tomaten* aus dem pfaffenkeller
- 25 g frische hefe (getrocknete geht auch sehr gut und wäre kein problem)
- 1 TL zucker
- 6 EL olivenöl oder tomatenöl* von den antipasti tomaten
- etwas milch zum bestreichen für den glanz
- 200 ml lauwarmes wasser
- etwas mehl für die arbeitsfläche. bitte nicht zuviel, sonst rutschen die teiglinge zu sehr



das mehl in eine schüssel geben und mit dem salz und den gewürzen vermischen. in die mitte eine mulde drücken, die hefe hineinbröckeln und mit 200 ml lauwarmen wasser, dem zucker und etwas von dem mehl zu einem vorteig verrühren. zugedeckt etwa 20 minuten gehen lassen.

den vorteig dann mit dem restlichen mehl und dem olivenöl zu einem glatten teig verkneten und 30 minuten gehen lassen. vergessen sie bitte nicht die schüssel mit einem tuch abzudecken, damit der teig nicht antrocknet!

den teig auf einer leicht bemehlten arbeitsfläche etwa 2 cm dick ausrollen und in 10 cm lange streifen schneiden. die streifen zu 20-25 cm langen rollen formen, auf ein backblech legen und zugedeckt 10 minuten gehen lassen. anschliessend mit milch bepinseln.

im vorgeheizten backofen bei 200°c ca. 15 minuten goldgelb backen. auf einem kuchengitter auskühlen lassen.

nun wünschen wir gutes gelingen und e recht e guete