

Rezept

Pittole

Ein Rezept von Pittole, am 16.04.2024

Zutaten

300 g Mehl (eventuell noch etwas mehr)	1 TL Salz
20 g frische Hefe	1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl	3 Knoblauchzehen
3-5 Zweige Rosmarin	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße ERGIBT ETWA 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine große Schüssel geben und vermengen, in die Mitte eine Vertiefung drücken. In ein kleines Gefäß die Hefe krümeln, 200 ml lauwarmes Wasser und den Zucker dazugeben und verrühren, dann in die Vertiefung gießen. Das Olivenöl zugeben und alles per Hand oder Küchenmaschine verkneten. Der Teig soll geschmeidig sein und kaum kleben, sonst noch esslöffelweise Mehl zugeben. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen, das Volumen sollte sich dann ungefähr verdoppelt haben.
2. Knoblauch schälen, Rosmarin abbrausen und gut trockentupfen. Beides in eine größere Pfanne oder einen Wok geben und mindestens zwei Fingerbreit Olivenöl dazugießen, die Teigstücke sollen darin frei schwimmen können. Das Öl erhitzen (maximal 180 °C). In der Zwischenzeit den Teig noch mal kurz durchkneten. Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig etwa fingerdick ausrollen. In kleine Quadrate schneiden (Seitenlänge ungefähr 4 cm).
3. Dann ein Teststück frittieren: Sprudelt das Öl und geht das Teigstück auf, dann ist das Öl heiß genug, es darf aber keinesfalls anfangen zu rauchen! Die Teigquadrate nach und nach ins Öl geben und unter mehrmaligem Wenden goldbraun herausbacken. Immer auf Küchenpapier geben und überschüssiges Fett abtropfen lassen.
4. Die Pittole mit geräuchertem Schinken, Käse und Antipasti noch warm servieren.