# SFINCIONE PALERMITANO





Telefon: 0221 4696456 Fax: 02214696457 Mail: kontakt@giolea.com



## **REZEPT**

### SFINCIONE PALERMITANO

#### Zutaten für den Teig:

1kg Mehl Sfincione Molini Riggi
20g Getrocknete Mutterhefe Lievito CRISCENTI Molini Riggi
(enthält Bierhefe als Starter)
500g Kartofeln
1 Kaffeelöffel Salz
50ml Olivenöl dalla mamma
400ml Wasser

#### Zutaten für den Belag:

300ml Tomatensoße dalla mamma
50ml Olivenöl dalla mamma
ca. 300g italienische Bratwurst Salsiccia
ca. 150g Sardellenfilets
ca. 100g geriebener Hartkäse oder Parmesan
2 Zwiebeln
Schwarze Olive
Oregano oder auch andere italienische Gewürze
Pfeffer

#### Meine persönliche Weinempfehlung:

Fancello Cantine G. Milazzo aus Sizilien

#### **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in kleinen Stücken in einem Topf mit etwas Wasser weich kochen und zu Brei verarbeiten.

Den Kartoffelbrei zusammen mit dem Mehl, Salz und der trockenen Hefe in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Der Teig soll matschig und klebrig sein. Zuletzt das Olivenöl dazu geben. Mind. 5 Minuten per Hand oder mithilfe eines Küchengeräts den Teig kneten. Die Schüssel mit dem fertigen Teig mit einem Küchentuch abdecken und mind. 2 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Auf einem Backblech mit Backpapier bedeckt, etwas Olivenöl auf die gesamte Fläche verteilen. Den Teig auf dem Blech mit dem Backpapier gleichmäßig verteilen.

Den Teig auf dem Blech für weitere ca. 20-30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Sardellenfilets und die Salsiccia in kleine Stücke schneiden.

Den Teig mit Oliven, Sardellenfilets, Salsiccia und zuletzt mit den Zwiebeln belegen.

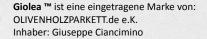
Erst danach Tomatensoße und Olivenöl gleichmäßig auf dem Teig verteilen und dabei die Zutaten leicht in den Teig drücken.

Nun alles mit dem geriebenen Käse und dem Oregano bestreuen. Wer mag kann noch Pfeffer dazu geben.

Das ganze für ca. 20 Minuten auf 200°C backen.

Nach 20 Minuten kurz das Blech aus dem Ofen nehmen und prüfen ob der Teig von der Unterseite fest ist. Falls nicht einfach weitere 3 bis maximal 5 Minuten backen.

Lass es Dir schmecken! Buon Appetito!



Gladbacher Str. 50 50672 Köln Deutschland Telefon: 0221 4696456 Fax: 02214696457 Mail: kontakt@giolea.com

