

## heute gibt es...

# Muffuletti



### **Ingredienti**(Per circa 24 pezzi)

- farina di 2kg
- 1 ½ lievito Cube (63g)
- acqua tiepida 750ml + po ' "più"
- gemma 10g. cannella
- gemma 15g. pepe nero
- 2T L gemma. garofano
- 15G risparmiare. anice
- 2 ½ colmo EL Anis (intero)
- 1 cucchiaio colmo di sale
- 3 OL neutro
- Sesame per aspersione
- Proteine per spazzolare
- Farina aggiuntivo per il piano di lavoro

### **Preparazione:**

1. Mescolare la farina e tutte le spezie insieme.
2. sciogliere il lievito in poca acqua e aggiungere la farina. Ora tutto impastare, l'olio e le porzioni aggiungere l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio. L'impasto è appiccicoso alla fine, questo è abbastanza normale. Se dovesse essere troppo difficile, allora si deve ancora incorporare po 'd'acqua. Ma fate attenzione che non ci sia uguale a aggiungere troppo!
3. Dal momento che i rotoli devono riposare in seguito, si dovrebbe farina il piano di lavoro bene. Con buona intendo davvero bene qui, quindi ecco qui, si prega di non lesinare con la farina per la loro successiva non ottiene altrimenti i panini via illeso.
4. Ora formare rotolini dalla pasta. Le mani si dovrebbe idratare bene con acqua, perché altrimenti sarà difficile per la pasta appiccicosa.
5. Il Muffuletti poi posizionarlo sulla superficie infarinata, cospargere con semi di sesamo e, non appena la superficie è asciutta copertura con una coperta / panno.
6. Una volta che i rulli hanno raggiunto due volte le dimensioni, cuocere questi spennellare con l'uovo e cuocere in forno preriscaldato a 250 ° C (forno statico) fino a doratura circa 15-20 minuti.
7. Poiché il fondo del Muffuletti sarà molto farinosa, essi devono - preferibilmente con l'ausilio di un coltello - essere entmehlt con una leggera graffi.
8. Il Muffuletti quindi riempire ad esempio, con tonno e formaggio o salsiccia e godere.