heute gibt es...

Mattonella palermitana



Zutaten: (für 1 Backblech)

Für den Teig:

- 600g Mehl
- 40g Zucker
- 1/2 EL Vanillezucker
- 2 TL Salz
- 60g Schweineschmalz
- 25g frische Hefe
- 350ml Wasser

Für die Füllung:

- 400g gehackte Dosentomaten
- getrockneter Oregano
- Salz
- 400g Mozzarella
- 200g Kochschinken

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 20ml Milch
- Sesam

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben und 15-20 Minuten kneten, bis ein glatter, minimal klebriger Teig entsteht.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis dieser sich etwa verdoppelt hat.
3. Etwa 10 Minuten vor Ablauf der Aufgehzeit die gestückelten Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und mit Oregano und Salz abschmecken.
4. Die Mozzarella in Würfel schneiden und beiseitestellen.
5. Den aufgegangenen Teig halbieren, eine Hälfte mit dem Wellholz zu einem backblechgroßen Rechteck ausrollen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.
6. Den Backofen in Zwischenzeit auf 200°C (Umluft) vorheizen.
7. Die Tomatenmasse gleichmäßig auf den Teig verteilen, wobei ein etwa 2 cm breiter Rand auf jeder Seite freigelassen wird. Sollte eure Masse zu wässrig sein, gießt etwas Flüssigkeit ab, damit der Teig am Ende nicht zu sehr aufweicht.
8. Nun die gewürfelte Mozzarella und anschließend den Schinken auf die Tomaten verteilen.
9. Anschließend die zweite Teighälfte ebenfalls backblechgroß ausrollen, die „Pizza“ damit bedecken und beide Hälften am Rand zusammendrücken. Hierbei beachten, dass keine Luft eingeschlossen wird.
10. Zum Schluss das Eigelb mit der Milch verquirlen, den Teig damit bepinseln und mit Sesam bestreuen.
11. Die Mattonella im vorgeheizten Ofen für 15-20 Minuten goldgelb backen, anschließend in

Rechtecke schneiden und am besten warm genießen.





Wichtige Tipps und Informationen:

- Bei der traditionellen Variante ist die Mattonella mit Schinken, Käse und Tomate gefüllt. Selbstverständlich könnt ihr daheim auch eine andere Füllung nach eurem Geschmack aussuchen.
- Für die vegetarische Version des Teiges einfach den Schweineschmalz durch dieselbe Menge geschmacksneutrales Öl ersetzen.
- Das Einfrieren ist bei diesem Rezept nicht zu empfehlen.