heute gibt es...
Muffuletti



<u>Zutaten</u>: (für ca. 24 Stück)

- 2kg Mehl
- 1 ½ Würfel Hefe (63g)
- 750ml lauwarmes Wasser + etwas „mehr“
- 10g gem. Zimt
- 15g gem. schwarzer Pfeffer
- 2TL gem. Nelke
- 15g gem. Anis
- 2 ½ gehäufte EL Anis (ganz)
- 1 gehäufter EL Salz
- 3 EL neutrales Öl
- Sesam zum Bestreuen
- Eiweiß zum Bestreichen
- zusätzliches Mehl für die Arbeitsfläche

<u>Zubereitung</u>:

1. Das Mehl und die ganzen Gewürze miteinander mischen.
2. Die Hefe in etwas Wasser lösen und zum Mehl dazugeben. Nun alles miteinander verkneten, das Öl und portionsweise das Wasser hinzugeben, bis der Teig geschmeidig ist. Der Teig ist am Schluss klebrig, das ist ganz normal. Falls dieser zu fest sein sollte, dann müsst ihr noch etwas Wasser einarbeiten. Achtet aber darauf, dass ihr da nicht gleich zu viel hinzufügt!
3. Da die Brötchen nachher ruhen müssen, solltet ihr eine Arbeitsfläche hierfür gut bemehlen. Mit gut meine ich hier wirklich gut, also geht hier bitte nicht sparsam mit dem Mehl um, da ihr sonst später die Brötchen nicht unversehrt weg bekommt.
4. Nun aus dem Teig kleine Brötchen formen. Eure Hände solltet ihr dabei gut mit Wasser befeuchten, da es sonst mit dem klebrigen Teig schwer sein wird.
5. Die Muffuletti dann auf die bemehlte Fläche legen, mit Sesam bestreuen und sobald die Oberfläche trocken ist mit einer Decke/einem Tuch abdecken.
6. Sobald die Brötchen die doppelte Größe erreicht haben, diese mit Eiweiß bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 250°C (Ober- und Unterhitze) etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.
7. Da die Unterseite der Muffuletti sehr mehlig sein wird, müssen diese – am besten mit Hilfe eines Messers – durch leichtes Kratzen entmehlt werden.

8. Die Muffuletti anschließend beispielsweise mit Thunfisch und Käse oder Salsiccia füllen und genießen.