

24. Dezember 2010

Taralli Pugliesi

Über Susan bin ich bei Lucullian delights auf ein Rezept für Taralli Pugliesi gestoßen. Taralli sind kleine, snack-artige Brotringe aus Apulien, die normalerweise mit Fenchelsaat zubereitet werden. Es gibt aber auch andere Varianten, z.B. mit Chili. Da Weihnachten heute Abend an die Tür klopft und ich noch ein paar kleine Aufmerksamkeiten zum Verschenken gesucht habe, kamen mir die Taralli gerade recht. So habe ich sie noch kurzfristig in meinen Backplan eingearbeitet.

Anstatt die herzhaftere Version zu backen, habe ich das Rezept auf eine sehr dezente Süße mit ebenso dezenter Zimtnote getrimmt. Nach dem ersten Testessen war ich enttäuscht, weil ich sie mir süßer und zimtiger erhofft hatte. Erst einige Augenblicke später kam dann aber der Aha-Effekt. Der Geschmack entfaltet sich erst im Nachgang. Man sollte die Taralli also langsam und bewusst essen, um Freude daran zu haben.

Charakteristisch für die Taralli ist der hohe Olivenölanteil. Die Teiglinge werden ähnlich wie Bagels vor dem Backen kurz in siedendes Wasser getaucht. Die Kruste ist knusprig und auch die Krume tendiert in diese Richtung.

Ich wünsche euch allen eine ruhige und erholsame Weihnachtszeit und hoffe, dass ihr weder mit dem Auto, dem Flugzeug oder der Bahn unterwegs sein müsst.

Hauptteig

- 500 g Weizenmehl 550
- 140 g Wasser
- 100 g Olivenöl
- 13 g Frischhefe
- 4 g Salz
- 1 Ei
- 42 g Zucker
- 8 g Zimt

Die Hefe in 10 g Wasser auflösen, mit Öl und Ei aufschlagen. Mehl, Salz, Zucker und Zimt vermischen und mit der Hefemischung ca. 10 Minuten von Hand verkneten. Dabei portionsweise das restliche Wasser zugeben. Der Teig sollte fest, aber gut formbar sein.

Eine Rolle von ca. 2 cm Durchmesser ausrollen und 2-3 cm breite Stücke abschneiden. Die Stücke zu Rollen mit 0,5 cm Durchmesser formen. Die beiden Enden je eines Strangs zu einem Ring verbinden und anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

In siedendes Wasser tauchen bis die Ringe aufschwimmen. Auf Küchenpapier oder einem Abtropfgitter trocknen lassen.

Bei 200°C 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden



www.brotbacken.de