

PANINI SEMPLICI (CIABATTINI)

Posted on 6. Juli 2018



Wie wär's mal wieder mit einem neuen Brötchen-Rezept? Einem ganz einfachen Rezept für leckere Ciabattini. Denn was passt besser in den Sommer und zu mediterranen Gerichten, als so ein locker-luftiges Gebäck? Und da die Brötchen so easy nachzubacken sind, heißen sie schlicht und einfach Panini Semplici...



Die Panini Semplici sind aber nicht nur eine tolle (Grill-) Beilage oder Grundlage für Snacks...Sie gehen auch ganz prima als schön lockere und luftige Frühstücksbrötchen durch, besonders mit der kürzeren Gehzeit von etwa 8-10 Stunden über Nacht. Denn damit braucht der Teig nicht erst noch akklimatisieren und morgens nur noch abgestochen werden. Derweil der Ofen aufheizt, können die Teiglinge noch entspannen und schon könnt ihr sie in den Ofen stecken zum Backen. Das ist auch ehrlich gesagt die einzige Methode, die für mich in Frage kommt, um morgens frische Brötchen auf den Tisch zu zaubern. Alles andere ist mir in der frühe einfach zu kompliziert und dauert zu lange. Ich bin zwar kein Morgenmuffel, aber zum stundenlang rumbacken bin ich vorm Frühstück nicht wirklich in der Lage. Gerade mit Kindern wird es dann auch einfach zu spät. Ganz besonders, wenn der Teig nach dem Kühlschrank erstmal Zimmertemperatur annehmen muss.

Aber wer mir schon länger folgt, kennt mit Sicherheit mein Hang zum praktischen und meine anderen Rezepte, die ganz ähnlich aussehen. Mein erstes Brötchenrezept hier auf dem Blog war auch schon recht ähnlich, nämlich meine [Dinkelbrötchen mit Joghurt](#). Inzwischen sind nicht nur meine [Frühstücksecken](#) und [Frühstücksbrötchen mit Joghurt](#) hinzugekommen. Auch die [Grill- und Snackbrötchen](#) sind im Prinzip genauso unkompliziert in der Zubereitung. Es muss also nicht immer wahnsinnig aufwendig und umständlich sein, gute und leckere Brötchen selbst und ganz frisch aus dem Ofen zu zaubern.



Zutaten für die Panini Semplici:

(für 8-10 Stück)

- 450 g Weizenmehl Type 550 oder Tipo 00
- 50 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro rimacinata)
- 350-380 g Wasser, kühl
- 5 g Honig oder Zucker
- 1-3 g frische Hefe (Je nach Gehzeit & Temperatur)
- 12 g Salz
- 10 g Olivenöl oder [mediterranes Kräuteröl](#)

Wichtig:

3g Hefe beziehen sich auf die lange kalte Gehzeit im Kühlschrank.

Ihr könnt den Teig auch mit **2g Hefe** zubereiten und 8-10 Stunden bei Zimmertemperatur (20-22°C) gehen lassen.

Bei sommerlichen Temperaturen ab ca. 25°C Zimmertemperatur reicht **1g Hefe** bei 8-10 Stunden Gehzeit in der Regel aus

Panini Semplici zubereiten:

Teig zubereiten mit der Küchenmaschine:

1. Mehl und Wasser für 2-3 Minuten bei niedriger Stufe (Ich: Stufe min.) vermischen. 30-40 Minuten zur Autolyse stehen lassen.
2. Danach Hefe und Honig/ Zucker hinzugeben und für etwa 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit (Ich: Stufe 1) verkneten.
3. Salz und Öl hinzufügen und für etwa 1-2 Minuten bei schneller Geschwindigkeit (Ich: Stufe 2) zu einem glatten Teig auskneten.
4. Den fertig gekneteten Teig in eine geölte Teigwanne geben. (Ein eckiges Gefäß erleichtert später das gleichmäßige abstechen der eckigen Teiglinge.)
5. **Entweder** (mit 3g Hefe): Sofort einmal dehnen und falten ([stretch & fold](#)). Für etwa 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dabei jeweils nach 30 und 60 erneut dehnen und falten. Anschließend 24-48 Stunden im Kühlschrank (5°C) reifen lassen. Nach 24 Stunden noch einmal schonend(!) dehnen und falten (außer wenn der Teig jetzt verarbeitet wird).
6. **Oder**: Nach der Teigzubereitung (mit 1-2g Hefe) sofort einmal dehnen und falten ([stretch & fold](#)) und abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 8-10 Stunden gehen lassen, am besten über Nacht. In dieser Zeit noch mindestens ein weiteres mal dehnen und falten (so wie es zeitlich bei euch passt).

Teig zubereiten im Thermomix®:

1. Mehl und Wasser in den Mixtopf geben, 2 Min./ Stufe 3 mischen. 30-40 Minuten zur Autolyse stehen lassen.
2. Danach Hefe, Honig/ Zucker und gegebenenfalls Kräuter hinzugeben und für 5 Min./ Teigknetstufe verkneten.
3. Salz und Öl hinzufügen, 1 Min./ Teigknetstufe.
4. Den fertig gekneteten Teig in eine geölte Teigwanne geben. (Ein rechteckiges Gefäß erleichtert später das gleichmäßige abstechen der eckigen Teiglinge.)
5. **Entweder** (mit 3g Hefe): Sofort einmal dehnen und falten ([stretch & fold](#)). Für etwa 60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dabei jeweils nach 30 und 60 erneut dehnen und falten. Anschließend 24-48 Stunden im Kühlschrank (5°C) reifen lassen. Nach 24 Stunden noch einmal schonend(!) dehnen und falten (außer wenn der Teig jetzt verarbeitet wird).
6. **Oder**: Nach der Teigzubereitung (mit 1-2g Hefe) sofort einmal dehnen und falten ([stretch & fold](#)) und abgedeckt bei Raumtemperatur für etwa 8-10 Stunden gehen lassen, am besten über Nacht. In dieser Zeit noch mindestens ein weiteres mal dehnen und falten (so wie es zeitlich bei euch passt).

AM BACKTAG:

1. Teig gegebenenfalls nach der Gehzeit im Kühlschrank mindestens 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Wenn der Teig bei Zimmertemperatur gereift ist, kann er gleich weiterverarbeitet werden.
2. Den Ofen mit samt einem Backstahl/ Pizzastein oder Backblech auf 250°C Ober-Unter-Hitze aufheizen.
3. Den Teig auf die mit Hartweizengrieß bestreute Arbeitsfläche gleiten lassen. Sehr schonend 8-10 eckige Teiglinge abstechen, möglichst ohne Luftbläschen dabei zu zerstören!!
4. Mit Hilfe einer Teigkarte auf ein mit Hartweizengrieß bestreutes Backpapier oder eine Backmatte heben. Noch einmal vorsichtig mit der Teigkarte in Form schieben. (Eventuell die Teigkarte dazu etwas einölen, falls der Teig klebt.)
5. 20-30 Minuten entspannen lassen, dabei mit einem Geschirrtuch o.ä. abdecken.
6. Danach eventuell noch einmal in Form schieben, mit Wasser einsprühen und für ca. 20 Minuten durchgehend bei 250°C im untersten Einschub backen. Sofort zu Backbeginn einmal schwaden (Wasserdampf). Nach etwa 10 Minuten der Backzeit die Ofentür einmal weit öffnen, um die Feuchtigkeit herauszulassen.
7. Panini Semplici nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

