

# Taralli



Zubereitung bleibt mit und ohne Lievito Madre gleich.

## Taralli mit Lievito Madre (Version 1)

- 450 g Pizzamehl Tipo 00
- 75 g LM aus dem Kühlschrank
- 125 g Olivenöl (| ich: Extra Natives Olivenöl "frutatto")
- 175 g trockener Weißwein oder Rosé (| ich: Natural Pinot Noir)
- 15 g Salz
- 1 TL Fenchelsamen (oder Rosmarin, Sesam, Knoblauch, Chili, Anis, etc. )

## Taralli originale (Version 2)

- 500 g Pizzamehl Tipo 00
- 125 g Olivenöl (| ich: Extra Natives Olivenöl "frutatto")
- 200 g trockener Weißwein oder Rosé (| ich: Natural Pinot Noir)
- 15 g Salz
- 1 TL Fenchelsamen (oder Rosmarin, Sesam, Knoblauch, Chili, Anis, Pfeffer, etc. )

## Teig

1. Ggf. Fenchel/ Anis/ Rosmarin/ Pfeffer in einem Mörser zerstoßen.
2. Das Mehl, ggf. Lievito Madre, Wein, Olivenöl, Salz und je nach Geschmack Fenchel oder andere Gewürze zu einem glatten Teig kneten, bis dieser nicht mehr klebt.

Mit der Hand: ca. 10 Minuten

Mit der Küchenmaschine ca. 5-8 Minuten

Mit dem Thermomix: (Teigknetstufe): ca. 3-5 Minuten

3. Für 30-60 Minuten (am besten im Kühlschrank) ruhen lassen.

## Formen

1. Wer besonders präzise sein möchte, wiegt Teigstücke von je ca. 10 g ab. (Ansonsten nach Gefühl aufteilen.)

Aus jedem Stück mindestens 10 cm lange Stränge rollen.

Diese werden um zwei Finger gelegt, sodass sich der Kringel bildet. Etwas festdrücken, damit der Kringel nicht aufgeht.

Danach auf ein Geschirrtuch legen.

## Kochen

1. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren.

Die Taralli portionsweise (immer ca. 10 Stück je nach Topfgröße) ins heiße Wasser geben. Das Wasser sollte dabei nicht kochen (ähnlich wie bei Klößen.)

Wenn die Teigkringel an der Oberfläche schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen.

Danach auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen. (Ggf. kurz in Sesam wälzen.)

## Trocknen

1. Anschließend auf zwei Backbleche verteilen (ich hatte Dauerbackfolie drunter) und locker mit Backpapier o.ä. abdecken.

So für mindestens 6 Stunden trocken lassen. (Mit diesem kleinen Trick werden die Taralli später schön knusprig.)

## Backen

1. Backofen rechtzeitig auf 180°C Heißluft/ Umluft (oder 200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.  
(Heißluft empfohlen, sonst müssen die Bleche nacheinander gebacken werden.)
2. Für 35-40 Minuten goldbraun backen.  
Danach vollständig abkühlen lassen und luftdicht verpackt aufbewahren.