

## Panini „Prosciutto“

### Zutaten für 4 Personen

#### Teig

500g Weissmehl  
2KL Salz  
2dl lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl (sole e gusto)  
30g Hefe frisch

#### Belag

1 Glas Paté di pomodori secchi (sole e gusto)  
200g Hinterschinken  
200g Mozzarella  
1 Bund frischer Basilikum  
2 EL Olivenöl (sole e gusto)  
Pfeffer aus der Mühle



### Vorbereitung:

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten (vorteilhaft mit einer Knetmaschine) zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschliessend den Teig zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Den Hinterschinken in kleine Würfel schneiden. Mozzarella abtropfen und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Basilikum waschen und abtropfen lassen.

Backofen auf 180° Celsius vorheizen.

### Zubereitung:

Den Brotteig aus der Schüssel nehmen und in vier gleiche Stücke teilen. Die Teigteile gleichmässig länglich in den Spitz auswallen (ca. 5-7mm dick) und auf ein mit Backpapier versehenes Backblech geben. Die spitzen Teigenden jeweils einmal eindrehen. Die Teigteile nun mit dem "Paté di pomodori secchi" bestreichen, anschliessend die Schinkenwürfel und den Mozzarella gleichmässig darauf verteilen. Die ungebackenen "Paninis" noch 10 Minuten ruhen lassen und dann für 15-18 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Die gebackenen "Paninis" mit dem frischen Basilikum belegen, ein wenig Pfeffer aus der Mühle bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Passend dazu eine Schüssel bunter Blattsalat und fertig ist das Abendessen "al italiana".

Ä Guetä!