

## Panuozzo napoletano



Leckerste Pizzabrot-Spezialität aus Neapel. Hier mit Übernachtgare gefüllt mit Tomaten, Rucola und Burrata.

2 Brote

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 15 Std

Backzeit: 14 min

---

## ZUTATEN

### Für den Teig

215 g Weizenmehl Type 550

100 g Mehl Tipo 00

0,5 g Trockenhefe oder 1,5 g frische Hefe

10 g Zucker

180 g Wasser, Zimmertemperatur

10 g Salz

## Für die Füllung

200 g Tomatenpassata  
150 g Kirschtomaten  
30 g Rucola  
2 Burrata (Büffelmozzarella)  
Olivenöl, Salz zum Verfeinern der Passata

## Außerdem

Hartweizengrieß für die Arbeitsfläche

## ZUBEREITUNG

1. Am Vorabend den Teig zubereiten. Dazu beide Mehlsorten, Trockenhefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Frische Hefe vorher in etwas Wasser auflösen.
2. Die Hälfte des. Wassers dazugeben und untermischen.
3. Nun das Salz und das restliche Wasser zum Teig geben und alles in der Schüssel verkneten, bis sich alles verbunden hat. Dann den Teig auf die Arbeitsfläche geben und per Hand einige Minuten gründlich weiterkneten. Eine Schüssel mit Olivenöl auspinseln, den Teig in die Schüssel geben und abgedeckt 1-2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach über Nacht im Kühlschrank parken. Dort kann er bis zu 24 Stunden aufbewahrt werden.
4. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
5. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und halbieren. Jeden Teigling nacheinander wie folgt falten: Die Ränder oben und unten jeweils zur Mitte einschlagen, dann den Teig drehen und die beiden übrigen Ränder ebenfalls zur Mitte einschlagen. Dabei den Teig leicht länglich formen und die Naht mit den Fingern zusammendrücken. Mit der Naht nach unten auf ein Bäckerleinen oder leicht bemehltes Backpapier legen.
6. Beide Teiglinge abdecken und ca. 1,5 - 2 Stunden ruhen lassen. Sie sollten merklich aufgegangen sein.

7. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die Passata mit Olivenöl und Salz würzen. Die Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. In eine kleine Schüssel füllen und zur Seite stellen.
8. Den Backofen mit Backblech oder Backstein auf der mittleren Schiene auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Zuerst einen Teigling in Grieß wälzen, danach auf die Arbeitsfläche legen und mit den Händen behutsam zu einem Rechteck (ca. 10 x 30 cm) formen. Auf einen Brotschieber oder einen Bogen Backpapier legen. Mit dem zweiten Teigling genauso verfahren.
10. Die Teiglinge in den heißen Backofen geben und bei 250°C ca. 12 Minuten backen. In den letzten Minuten aus Sicht backen, die Oberfläche soll goldbraun sein.
11. Anschließend die noch heißen Panuozzi der Länge nach durchschneiden (Vorsicht! Heiß!) und die unteren Hälften zuerst mit Passata bestreichen und danach mit Kirschtomaten belegen. Alle vier Hälften mit der Schnittkante nach oben noch einmal für 1-2 Minuten in den heißen Ofen geben.
12. Danach noch Rucola und Burrata darauf verteilen, evtl. noch etwas würzen und zuklappen. Vor dem Servieren die Panuozzi halbieren.