Gefüllte italienische Teigtaschen

Die gefüllten Teigtaschen Panzerotti mit Germteig sind eine süditalienische Rezept-Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

für den Germteig

500 g	Weizenmehl
30 g	frischer Germ (Hefe)
1 Prise	Zucker
0.5 TL	Salz
250 ml	Wasser (lauwarm)
4 EL	Olivenöl
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Füllung

125 g	Mozzarella
50 g	Kochschinken
1 Stk.	Ei (hartgekocht)
1 Bund	frische Petersilie
50 g	Parmesan gerieben
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Eiweiß (zum Bepinseln)
	Öl (zum Ausbacken)

Zubereitung

1. Für die **gefüllten italienischen Teigtaschen** Panzerotti zuerst den Germteig zubereiten. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die frische Germ in die Mulde zerbröseln. Das lauwarme Wasser über die Germ gießen und Salz und Zucker auf den Mehlrand streuen. Das Olivenöl nach und nach zugießen und die Zutaten zu einem glatten Germteig verkneten. Den Teig zugedeckt zirka 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Für die Füllung den Kochschinken und Mozzarella in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das gehackte, hartgekochte Ei und fein gehackte Petersilie zugeben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und einer Prise Muskatnuss würzen.

3. Den Teig nochmals kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zehn Kreise mit 12 cm Ø ausstechen. Auf jeweils eine Kreishälfte einen gehäuften Teelöffel Füllung setzen. Die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die freie Hälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.

4. Reichlich Pflanzenöl in einer Fritteuse oder einer tiefen Bratpfanne auf 180 °C erhitzen und die italienischen Teigtaschen darin zirka 8-10 Minuten goldbraun backen. Auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Tipp