Panini mit Trockenfleisch und Kressecreme

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

150 g Trockenfleisch in feinen Scheiben vom Schweizer Rind

Teig:

200 g Weissmehl
180 g Knöpflimehl oder Hartweizendunst
6 g Salz
2.5 dl Wasser
15 g Hefe
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl

Belag:

40 g Kresse
200 g Frischkäse
50 g geriebener Sbrinz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 reife Birne

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

355 kcal
18 g Eiweiss
37 g Kohlenhydrate
14 g Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Wer keinen Kontakt- oder Sandwich-Grill besitzt, kann die gefüllten Panini entweder im Backofen wärmen oder in einer Grillpfanne auf jeder Seite kurz braten.

Zubereitung

1 Für den Teig beide Mehlsorten mit dem Salz in eine Schüssel geben. Wasser mit Hefe und Zucker verrühren und zum Mehl geben. Alles etwa 8 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2 Den Teig in 4 gleich grosse Stücke teilen, zu Kugeln formen und 10 Minuten ruhen lassen. Anschliessend jede Kugel mit etwas Mehl zu ovalen Fladen von 20 cm Länge auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

3 Backofen auf 220 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 230 °C) vorheizen.

4 Die Fladen mit Öl bestreichen und im heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 15 Minuten backen.

5 Die Hälfte der Kresse hacken und mit Frischkäse, Sbrinz und Pfeffer aus der Mühle mischen. Restliche Kresse kurz spülen und gut trocken schütteln. Die Birne nach Belieben schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen, dann in feine Schnitze schneiden.

6 Die Panini waagrecht halbieren und jeweils beide Hälften mit Kressecreme bestreichen. Den unteren Teil der Panini mit Trockenfleisch, Birnen und Kresse belegen und mit der oberen Brötchenhälfte decken. Die Panini im Kontakt- oder Sandwich-Grill kurz backen (siehe Tipp). Sofort servieren.