



Freselle – Crostini-Brot

Mmmhhh... wie übersetzt man Freselle am Besten auf Deutsch? Das ist nämlich gar nicht so einfach. Ich nenne sie im Deutsch nun Crostini-Brot, damit sich alle etwas darunter vorstellen können. Sobald ihr alle meine Schritte gelesen habt, könnt ihr das Ganze besser nachvollziehen.

Gerade in Süditalien sind die Freselle in den Sommermonaten sehr beliebt. Man weicht das Brot ganz kurz mit Wasser auf und belegt es mit einem Tomatensalat. Schon hat man ein sehr schnelles und leckeres Nachtessen zubereitet. Die Freselle können aus einem gewöhnlichen Brot oder Pizzateig zubereitet werden. Nach dem ersten Backen werden die Brötchen halbiert und zurück in den Ofen geschoben um sie ein zweites Mal zu backen bzw. zu toasten.

Zutaten für 14- 16 Stück

350 g Weissmehl

150 g Ruchmehl

50 g Hartweizengriess

310-330 g Wasser

10 g Hefe

12 g Salz

Zubereitung im Thermomix

Wasser mit der Hefe in den Mixtopf geben. Deckel verschliessen. 3 Minuten/37°/Stufe 2. Danach restliche Zutaten begeben und während 3 Minuten/Knetstufe das Ganze verkneten.

Teig in eine Schüssel geben und zudecken. Bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen. Dauert ca. 2 Stunden. Nach 30 Minuten und 60 Minuten den Teig eine Runde falten.

Zubereitung mit der Haushaltsmaschine

Hefe im handwarmen Wasser auflösen und in die Schüssel geben. Restliche Zutaten dazu geben und den Teig zuerst auf kleiner Stufe während ca. 5 Minuten verkneten, danach Geschwindigkeit erhöhen und nochmals ca. 5 Minuten verkneten.

Teig in eine Schüssel geben und zudecken. Bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen. Dauerst ca. 2 Stunden. Nach 30 Minuten und 60 Minuten den Teig eine Runde falten.

Formen

Nachdem der Teig verdoppelt ist, dieser auf einer bemehlten Arbeitsfläche kippen. Teig in Portionen a ca. 120-130 Gramm aufteilen. Bei mir ergaben es 7 Stücke.

Teig zu einer länglichen Rolle von ca. 30 cm formen. Die Enden zu einem Kreis verschliessen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen. Alle weiteren Teigstücke gleich formen.



Nach dem Formen lassen wir die Teiglinge nochmals 1 – 2 Stunden gehen. Deckt die Freselle ab, damit sie nicht austrocknen.



In der Zwischenzeit Ofen auf 220° Grad vorheizen. Nachdem die Freselle um das Doppelte aufgegangen sind, werden die sie gebacken.

Sobald die Fresselle in den Ofen geschoben werden, reduzieren wir die Hitze auf 200° Grad. Nach 10 Minuten werden wir die Hitze nochmals auf 180° Grad reduzieren und backen die Fresselle weitere 10 Minuten.



Nun das Blech aus dem Ofen nehmen. Ofen nicht ausschalten. Die Brotstücke mit einem Brotmesser halbieren. Achtung, die Brote sind sehr heiss. In meinem Fall hatte ich danach 14 halbe Crostini-Brote

Fresselle werden nun getoastet

Die Temperatur auf 150° Grad reduzieren. Damit das Toasten im Ofen besser ging, habe ich ein Blech und das Ofengitter zur Hilfe genommen. Das Gitter auf das Blech gestellt. Die halbierten Brotstücke stehend in jede Rille des Gitters gestellt. So werden die Fresselle nochmals während ca. 30 – 60 Minuten getoastet. Je nach Ofen braucht es mehr oder weniger lang. Achtet darauf, dass die Brote im Ofen nicht verbrennen.



Nachdem die Fresselle fertig gebacken sind, kann der Ofen ausgeschaltet werden. Ofentür einen Spalt breit öffnen und die Fresselle darin komplett erkalten lassen.

Gut verschlossen sind die Fresselle ein paar Monate haltbar.