

Lingue di suocera



Die Lingue di suocera (übersetzt Schwiegermutterzungen) sind typisch für die italienische Region Piemont. Sie werden von Hand länglich und sehr dünn ausgerollt. Sie eignen sich super zum Dippen oder als Begleiter zu Suppen.

10 Stück

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: 2 Std 10 min

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

300 g Weizenmehl Typ 405

4 g frische Hefe

180 g lauwarmes Wasser

20 ml Olivenöl (extra nativ)

5 g Salz

1. Außerdem:
2. Olivenöl oder Knoblauchöl zum Bestreichen
3. Grobes Meersalz und Rosmarin oder andere Kräuter nach Belieben zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in eine Schüssel bröseln, ca. 50 ml lauwarmes Wasser dazugeben und kurz verrühren, damit sich die Hefe auflöst. Mehl und das restliche Wasser dazugeben. Ca. 4 Minuten auf Stufe 1 der Küchenmaschine kneten lassen. Anschließend Salz und Olivenöl dazugeben und unterkneten. Der Teig ist fertig, wenn die Konsistenz glatt und homogen ist.
2. Den Teig zu einer Kugel formen, leicht mit Olivenöl bestreichen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. zwei Stunden ruhen lassen. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10 Kugeln von je 50 g teilen. Die Kugeln abgedeckt wieder 10 Minuten ruhen lassen.
4. Jede Kugel auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz länglich ca. 2-3 mm dünn ausrollen. Die Zungen sollten ca. 5 cm breit und 15 cm lang sein.
5. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Mit Olivenöl oder Knoblauchöl bestreichen. Bestreuen mit grobem Meersalz und Kräutern nach Belieben (hier Rosmarin).
8. Backzeit ca. 20 Minuten, bis die Zungen leicht gebräunt sind.
9. Anschließend abkühlen lassen und servieren.