

Tomatencremesuppe mit Paninis

Auf dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 20 Min



So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 vermischen. Mehl, Hartweizenmehl, Olivenöl und Salz zugeben, 4 Min/kneten und in eine leicht bemehlte Schüssel geben. Teig mindestens 2 Stunden gehen lassen. Mixtopf spülen.

Backofen auf 210°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Teig auf die Teigunterlage geben, in kleine Stücke teilen, rund schleifen und auf den leicht gefetteten Ofenzauberer geben. Paninis ca 20 Min backen.

In der Zwischenzeit Knoblauch und Zwiebeln in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und mit dem Olivenöl 3 Min/120°C/Stufe 1 dünsten.

Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Zucker und Pizzateig zugeben und 5 Sek/Stufe 5 zerkleinern.

Wasser und Gewürzpaste zugeben und 15 Min./100°C/Stufe 2 garen. Gareinsatz als Spritzschutz auf dem Mixtopf stellen. Cremefine zugeben, 1 Min/Stufe 4-8 schrittweise ansteigend pürieren, abschmecken und mit den Paninis heiß servieren.

ZUTATEN:

Für die Paninis:

- 400 g Wasser
- 10 g Hefe
- 10 g Zucker
- 430 g Weizenmehl
- 200 g Hartweizenmehl (Semola)
- 25 g Olivenöl
- 20 g Salz

Für die Tomatencremesuppe:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 30 g Olivenöl
- 800 g Tomaten
- 80 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Zucker
- 1 EL Pizzateig
- 500 g Wasser
- 1 EL Gewürzpaste
- 250 g Cremefine zum Kochen

Gutes Gelingen, Deine Melli