



2-3'

6-7'



5'



Mit unseren Rezepten italienisches Gebäck selber zaubern und seine Gäste überraschen? - Va bene!

Frisch gedacht.

Fein gemacht.



www.tantefanny.at

5'



ca. 2-3 Min.
ca. 12-15 Min.
Backofen vorheizen:
Heißluft 190° C
Ober-/Unterhitze 200° C

Selbst gebackene Rollini

6 Stück oder 12 Stück Jourgabäck

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig „Gastro“ 730 g (Alternativ 550 g oder 400 g)
1 EL Mehl Universal

1. Teig in gleichmäßige Streifen schneiden, locker einrollen und bemehlen.
2. Mit bemehltem Handballen einmal fest andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Bei 190° C Heißluft backen.

Tipp:
Aussen mit Wasser bepinseln und je nach Geschmack mit Gewürzen bestreuen.
Innen vor dem Einrollen mit Spezialölen bestreichen oder mit Pestos, Speck und Käse füllen.



ca. 5 Min.
ca. 12-15 Min.
Backofen vorheizen:
Heißluft 190° C
Ober-/Unterhitze 200° C

Selbst gebackene Salz- oder Gewürzstangerl

12 Stück

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 730 g „Gastro“ (Alternativ 550 g oder 400 g)
5 g Fingersalz
z.B. Pyramidensalz & mediterrane Kräutermischung

1. Teig in 6 Quadrate schneiden und jedes Quadrat nochmals diagonal durchschneiden.
2. Vom breiten Ende beginnend einrollen, mit Olivenöl oder Wasser bepinseln, bemehlen und nach Belieben bestreuen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Stangerl bei 190° C backen.

Tipp:
Aussen vor dem Backen mit Gewürzen, Kürbiskernen oder Salz bestreuen.
Innen vor dem Einrollen mit Spezialölen oder Pesto bestreichen oder mit Speck und Käse füllen.



ca. 5 Min.
ca. 7-10 Min.
Backofen vorheizen:
Heißluft 190° C
Ober-/Unterhitze 200° C

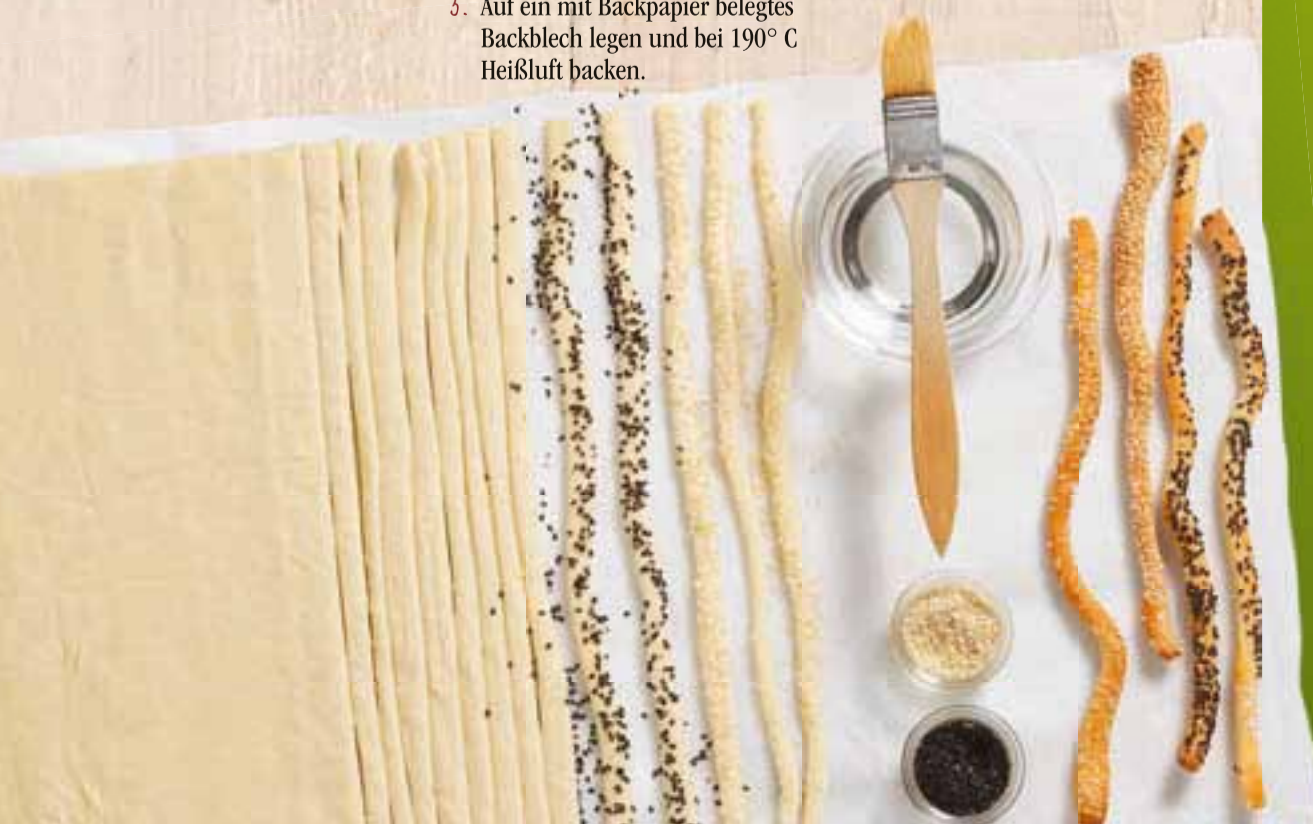
Selbst gebackene Grissini

50 - 60 Stück

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 730 g „Gastro“ (Alternativ 550 g oder 400 g)
3 EL Mehl Universal
Schüssel mit 2 EL Wasser
100 g Sesam hell
100 g Sesam dunkel

1. Teig mit Mehl gleichmäßig vollflächig bestreuen, umdrehen und das Backpapier vorsichtig abziehen.
2. Teig mit Wasser bepinseln, mit Sesam (hell, dunkel) bestreuen und in 50 - 60 Stangen schneiden.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 190° C Heißluft backen.

Tipp:
Vor dem Backen mit etwas Wasser bepinseln und je nach Geschmack mit Kräutern, Gewürzen, Curry, Paprikapulver, Kürbiskernen oder Salz bestreuen.



Ideen, die schnell gehen und bestens ankommen.



Nach Herzenslust backen. Zum Beispiel auf Italienisch. Viele kreative Gerichte, die in Windeseile frisch auf den Teller kommen.

Der Pizzateig von Tante Fanny, verfeinert mit Olivenöl und Hefe, eignet sich ideal für eine gesellige Backrunde unter Freunden.

Sechs kreative Variationen zum Nachmachen, von zarten Panini bis hin zur herzhaften Focaccia, stehen hier zur Auswahl.

Tipp:
Zum Beschmiden eine feuerfeste Schale mit 200 ml Wasser in den Backofen stellen.

Tipp:
Den frischen Blech-Pizzateig immer gleich direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem Backpapier aufrollen.



Diese Rezepte und viele weitere köstliche Ideen finden Sie auch auf www.tantefanny.at

Tante Fanny Frischteig GmbH
Firmensitz: Parkstraße 24 | 4311 Schwerberg
Tel: +43 (0) 7262 626 86 - 0 | Fax: - 20 | office@tantefanny.at

Selbst gebackene Panini

10 Stück oder 16 Stück Jourgabäck

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 730 g „Gastro“ (Alternativ 550 g oder 400 g)
1 EL Mehl Universal

1. Teig abwechselnd schräg und gerade schneiden, der Breite nach in 10 oder 16 (Jourgabäck) Teile. Vom breiteren Ende beginnend locker einrollen und Panini bemehlen.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Bei 190° C Heißluft backen.

Tipp:
Aussen mit Wasser bepinseln und mit Gewürzen (z.B. Curry, Paprikapulver, Kräutern) bestreuen. Innen vor dem Einrollen mit Spezialölen bestreichen oder Kräutern bestreuen.



Selbst gebackene Focaccia

6 Stück oder 12 Stück Jourgabäck

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 730 g „Gastro“ (Alternativ 550 g oder 400 g)
1 EL Mehl Universal
200 g Oliven
4 EL Olivenöl
Frischer Rosmarin

1. Teig der Breite nach in 6 Streifen schneiden.
2. Eine Hälfte des Teiges mit entkernten und geschnittenen Oliven belegen. Die andere Teighälfte darüber klappen und mit bemehlten Fingern fest andrücken.
3. Bemehlen und mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.
4. Mit entkernten und geschnittenen Oliven belegen sowie mit Rosmarin garnieren.

5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und backen.
Tipp:
Aussen vor dem Backen mit Gewürzen bestreuen. Innen alternativ mit getrockneten Tomaten oder Pesto füllen.



Selbst gebackene Ciabatta

12 Stück

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 730 g „Gastro“ (Alternativ 550 g oder 400 g)
1 EL Mehl Universal

1. Teig der Länge nach halbieren und der Breite nach in 6 gleichmäßige Stücke schneiden. Ziehharmonikaartig einschlagen.
2. Die Ränder immer wieder zusammendrücken, dass ein geschlossener Abschluss entsteht.
3. Die bemehlten Ciabatta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 190° C backen.

Tipp:
Aussen vor dem Backen mit Wasser bepinseln und mit Gewürzen oder Salz bestreuen. Innen vor dem Einschlagen mit Spezialölen bepinseln oder mit Pesto, Speck, Schinken oder Käse füllen.

