

Trombini à la Gerd Kellner

- Mittwoch, März 03, 2021

<https://ketex.de/blog/trombini-a-la-gerd-kellner/>

Zur Kommunion unserer Enkelin wurden wir zu einem Edelitaliener eingeladen. Hier wurden uns die Trombini zum ersten Mal als Beilage zum kalten Buffet vorgestellt. Sie kamen noch warm aus dem Ofen auf den Tisch. Wir waren alle sofort von Geschmack begeistert.

Sie waren mit italienischen Kräutern und grobem Meersalz bestreut.

Der Chef des Restaurants gab bereitwillig Auskunft über die Herstellung. So nahm ich das Rezept mit nach Hause und habe es jetzt nachgebacken.

Ich kann nur sagen: für die anstehende Grillsaison ist dieses Gebäck eine Wucht.

Bei unserem Angrillen war bei 6 Personen am Schluß nichts mehr von dem Brot übrig, das ich mit dieser Rezeptmenge gebacken habe..

1. Vorteig

- 100 g [Hartweizenmehl \(mühlenfein\)](#)
- 200 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 300 g Wasser
- 3 g Frischhefe

Alle Zutaten klümpchenfrei verrühren und abgedeckt für 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Danach für 10-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Hauptteig

- Vorteig
- 200 g [Hartweizenmehl \(mühlenfein\)](#)
- 500 g [Weizenmehl 550](#) oder [T 65](#)
- 330 g Wasser
- 7 g Frischhefe
- 22 g Salz

Zubereitung

Zubereitung

3. Zubereitung

Alle Zutaten in der [Küchenmaschine](#) 18 Minuten (!) kneten und dann den Fenstertest machen (man nimmt ein walnußgroßes Stück Teig und zieht es auseinander; es sollte nicht reißen, sondern eine fast

durchsichtige Membran bilden).

Den Teig in eine [Teigwanne](#) oder große Schüssel geben, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für 10-14 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und pro Laib jeweils 6 Stücke à 60 g und 2 Stücke à 50 g abwiegen. Erst die Teile rund wirken und dann lang. Die Teile aneinander auf ein Backblech legen, dabei die kleineren Stücke an Anfang und Ende. Dann die Teiglinge zur Gare stellen (ca. 60-90 Minuten abgedeckt bei Raumtemperatur). Den Ofen mittlerweile auf 240° aufheizen.

Die Teigstücke mit Olivenöl bestreichen und mit italienischen Kräutern und grobem Meersalz bestreuen. Mit Dampf in den Ofen geben. Backzeit je nach gewünschter Bräunung 25-28 Minuten.

Man kann die Stücke auch gut auf Vorrat herstellen und dann zu gegebener Zeit bei 200° aufbacken.

-