



Harry's Bar – eines der berühmtesten Restaurants der Welt, legendär geworden durch Stammgäste wie Truman Capote, Ernest Hemingway, Orson Welles... und natürlich durch Giuseppe Cipriani, der die Bar 1931 in Venedig eröffnet hat... Auf sein Konto geht u.a. die Erfindung des Carpaccio, die Kreation legendärer Hühnerfleisch-Sandwiches sowie des „Bellini“, jenem Cocktail aus dem Mark weißer Pfirsiche und Prosecco, den es mittlerweile als Volks-Ausgabe in nahezu allen Supermärkten gibt.

Nur wenige von uns dürften bereits in Harry's Bar Gast gewesen sein, zumal die Preise exorbitant sind. Wer es sich leisten kann, scheint seinen Besuch allerdings nicht zu bereuen. „Ich habe bis jetzt noch niemanden gesehen, der hochgestimmt gekommen und verdrossen weggegangen wäre – pleite vielleicht, aber nicht unzufrieden“, schreibt Jan Morris in ihrem Vorwort zu Harry's Bar Kochbuch.

Aus diesem Buch, geschrieben von Arrigo Cipriani, dem Sohn des Gründers und seit dessen Tod 1980 Padrone des Bar-Restaurants, stammt dieses Brötchen-Rezept, das ich nur gering modifiziert habe. Mit diesen Panini wollen wir uns ein bißchen Harry's Bar-Flair ins heimische Wohnzimmer holen. Es handelt sich um eine Art Croissant-Teig. Die Brötchen lassen sich hervorragend einfrieren und im Falle eines überraschenden Gästeansturms schnell aufbacken: einfach gefroren für 5–7 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Panini werden lauwarm serviert, einfach zu einem Glas Wein oder aber mit Butter und Gelee zum Frühstück.

Gesamtzutaten (für 32 Stück / ca. 1 kg)

315 g Wasser, lauwarm
20 g Hefe
12 g Salz
12 g Zucker
625 g Weizenmehl 550
250 g Butter

Zubereitung

Selbstverständlich können wir den Teig klassisch wie einen Croissantteig zubereiten, mit Butterplatte etc., doch halten wir uns hier an Ciprianis etwas einfachere Methode.

7:00 Wasser, Hefe, Salz, Zucker u. 40 g Butter in den Teigkessel geben und einige Minuten stehen lassen, bis die Butter weich ist. Mehl dazugeben und 10–12 Minuten kneten.

Währenddessen die übrigen 210 g kalte Butter zu gleichmäßigen Flocken schneiden und auf einem Pergamentpapier ausbreiten, damit diese Raumtemperatur annehmen.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

7:45 Zu einer rechteckigen Platte mit ca. 8mm Dicke ausrollen. Die Butterflocken auf 2/3 der Teigplatte verteilen, dabei einen fingerbreiten Rand freilassen. Nun das butterfreie Teigdrittel über die Teigplatte klappen, dann das entgegengesetzte Teigdrittel ebenfalls. Die Ränder gut andrücken, damit die Butter fest eingeschlossen ist. Wiederum sehr vorsichtig auf ca. 8 mm Dicke ausrollen und nochmals den Teig zu drei Schichten übereinanderklappen. Mit einer Folie oder einem feuchten Küchentuch abgedeckt für 60 Minuten kühlstellen.

8:55 Nun nochmals ausrollen und zu drei Schichten zusammenklappen, den Teigling um 90° drehen, wiederum ausrollen und übereinanderschlagen. Insgesamt habt Ihr den Teig also vier mal „touriert“, also ausgerollt und zusammengefaltet. Für 30 Minuten kühlstellen.

9:30 Nun zu einem Rechteck von ca. 30 x 45 cm ausrollen. Längs halbieren. Beide Teile, mit der langen Seite beginnend, zu einer Wurst aufrollen, die dann also jeweils 45 cm lang ist. Den äußersten Teigrand jeweils mit Wasser bepinseln und gut andrücken.

Beide Teigrollen mit einem scharfen Messer zunächst halbieren, vierteln, achteln, sechzehnteln. Das schreibe ich bewußt so, weil auf diese Weise auch ohne Zollstock die nun entstehenden Teigschnecken ziemlich gleich groß werden.

Die Stücke mit den Schnittseiten nach oben / unten auf eingebutterte oder mit Backtrennspray besprühte Backbleche legen. Zudecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

11:45 Ofen auf 220°C vorheizen, die Brötchen ca. 13–15 Minuten lang ohne Schwaden goldgelb backen. Warm servieren – oder für spätere Verwendung einfrieren.