

Schwiegermutter-Zungen (Lingue di suocera)

Zutaten

200g	Pizza- oder Halbweissmehl*
1,5 EL	Rosmarin, fein geschnitten
0,5 TL	Salz
	wenig Pfeffer
1 TL	Pizzagewürz*
80g	Butter, in Stücken, kalt
1 dl	Wasser
0,5 EL	grobkörniges Meersalz* zum Bestreuen
100g	Teigwarenmehl (Dunst)* zum Auswallen

Zubereitung

Pizza- oder Halbweissmehl, Pizzagewürz, Rosmarin, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Butter begeben und von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser dazu geben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig in Kugeln (zu 25g) teilen, auf Teigwarenmehl zu ca. 2 mm dicken Ovalen auswallen. Lingue auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Wasser besprühen oder bestreichen. Mit grobkörnigem Meersalz bestreuen.

Während 8 Minuten im 220-230° heissen Ofen (Heissluft) backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

In einer gut verschliessbaren Dose sind die Lingue während 2 Wochen haltbar.