

Pastizzi: Blätterteig gefüllt mit Ricottakäse oder Erbsenmus

Ein Pastizzi ist ein beliebtes und bekanntes traditionelles maltesisches Essen. Das herzhaftes Gebäck wird normalerweise mit Ricotta oder Erbsenbrei gefüllt. Pastizzi werden auf den maltesischen Inseln gerne zum Frühstück gegessen. Irgendwie aber auch mittags oder abends. Oder auch ständig zwischendurch. Also eigentlich immer.

Zutaten für den Teig:

- 385 g Weizenmehl, Type 405
- 1 gehäufte TL Meersalz
- 240 ml wirklich kaltes Wasser
- etwa 125 g Butter auf Zimmertemperatur

Zutaten für die Käsefüllung:

- 250 g Ricotta
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 30 g Grana Padano, gerieben
- 1 Ei
- Salz, schwarzer Pfeffer



Zutaten für die Erbsenfüllung:

- 300 g getrocknete Erbsen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stich Butter
- 100 g Ricotta
- Curry, Salz, Pfeffer

Zubereitung des Teigs:

Das Mehl in die Schüssel sieben und das Salz untermischen. Etwa 200 ml Wasser zugeben und durchkneten. Restliches Wasser nach und nach je nach Bedarf zugeben. So lange kneten, bis sich ein Teigball formt, der sich von den Seiten der Schüssel löst. Der Teig sollte fest, aber feucht sein. Nochmal kurz mit den Händen durchkneten und zu einer Kugel formen.

Mit Butter rundum bestreichen, in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen. Nach etwa einer Stunde aus dem Kühlschrank nehmen. Arbeitsplatte etwas fetten.

Die Kugel Teig halbieren und die beiden Teighälften jeweils zu einem Rechteck ausrollen. So dünn wie möglich – ohne dass er reißt. Der Teig sollte sehr elastisch sein, anschließend großzügig mit zimmerwarmer Butter bestreichen - wirklich großzügig!

Dann beginnen, ihn von einer schmalen Seite her aufzurollen. Immer wieder dehnen und ein Stückchen rollen, wieder in alle Richtungen dehnen und wieder rollen. Wenn man am Ende einen langen Teigstrang hat, diesen zu einer Schnecke aufrollen und unter Klarsichtfolie erneut kaltstellen.

Während die beiden Teigschnecken im Kühlschrank verschlafen, werden die Füllungen vorbereitet. Beide Füllungen lassen sich auch hervorragend am Vortag herstellen. Auch der Teig kann aufgerollt über Nacht im Kühlschrank lagern.

Pastizzi: Blätterteig gefüllt mit Ricottakäse oder Erbsenmus

Zubereitung der Käsefüllung:

Eigentlich wird die Käsefüllung aus frischem maltesischen Käse namens „Ġbejniet“ hergestellt. Dieser Käse ist am ehesten mit Ricotta zu vergleichen. Man könnte sich das auch mit einer Mischung aus Ricotta und jedem anderen würzigen Käse vorstellen. Oder Sie greifen gleich zum Ziegenfrischkäse.

Die Zutaten Ricotta, Ziegenfrischkäse, geriebener Grana Padano und Ei gründlich vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen.

Zubereitung der Erbsenfüllung:

Getrocknete Erbsen in Salzwasser sehr weich kochen. Beim Abgießen etwas vom Erbsenwasser auffangen und aufheben. Damit kann die Masse beim Pürieren nachjustiert werden, falls sie zu trocken wird.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe sehr fein hacken und in der Butter kurz anschwitzen.

Zusammen mit dem Ricotta zu den Erbsen geben und mixen.

Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Ebenfalls zur Seite stellen.

Bearbeiten des Teigs und Füllen der Pastizzi:

Die vorbereiteten Teigschnecken aufrollen und in der Länge noch etwas dehnen.

In Stücke schneiden und die Teigstückchen mit Daumen und Zeigefinger an den Schnittseiten zusammendrücken, dann rundherum dehnen und ziehen bis sich eine kleine runde Teigscheibe ergibt. Der Teig sollte wirklich sehr dünn sein, sodass man mit dieser Teigmenge zwei Bleche Pastizzi herstellen kann.

Auf die Teigscheibchen jeweils mittig einen Teelöffel der Füllung geben und diese dann halbmondförmig falten. Auf die Bleche legen. Wenn diese mit der „Naht“ seitlich gelegt werden, bleiben Sie meist geschlossen. Aufrecht öffnen sie sich gerne beim Backen.

Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die beiden Bleche nacheinander abbacken. Nach etwa zehn Minuten jeweils die Hitze auf 180°C reduzieren und immer im Auge behalten. Herausnehmen, wenn sie goldbraun und knusprig geworden sind.

Die Pastizzi schmecken sowohl kalt als auch warm hervorragend.

