



## Pici alle briciole

Pici sind dicke, handgerollte Spaghetti. Sie werden zusammen mit, in Knoblauchöl angerösteten, Brotbröseln (briciole) angerichtet. Es ist ein altes Gericht der Cucina povera, bei der eben auch altes Brot auf gute Art verwertet wurde. Es braucht wenige Zutaten, die aber von guter Qualität sein sollten. Gekauftes Paniermehl ist da nicht gefragt, besser ist ein selbst gemachte feine Brösel aus gutem, dunklem Brot. Das Rezept stammt aus dem Süden der Toskana und ist auch im angrenzenden Umbrien beliebt. Es ist gewiss ein ungewöhnliche Kombination, Pasta und geröstete Brösel, doch das schmeckt!

Die Pici werden traditionell nur aus Weichweizen und Wasser gemacht, etwas Hartweizengriess macht verleiht ihnen aber etwas mehr Biss. Der feste und leicht zähe Pastateig lässt sich mit der richtigen Technik gut von Hand verkneten, ohne dabei einen Muskelkater einzufangen.

### Zutaten (2 Portionen)

120g	Weissmehl
40g	Hartweizengriess
80g	Wasser
1El	Olivenöl
2g	Salz
40g	dunkles Altbrot (hart)
1	grosse Knoblauchzehe
3-4cm	Peperoncino
8cl	Olivenöl
40g	Pecorino oder hiesiger Schafkäse
	Salz und Pfeffer

## Pici-Teig

Weissmehl, Hartweizengriess und Salz vermischen. Auf einer Arbeitsfläche zu einem Kranz formen. Wasser und Olivenöl in die Mitte geben.

Mit einer Teigkarte das Mehl von aussen her in kleinen Mengen über das Wasser schippen. Mit der Kante der Teigkarte das Mehl mit dem Wasser mischen. Sobald alles Wasser gebunden ist, mit der Teigkarte weiter vermischen, dabei immer von der Aussenseite her Teig und loses Mehl über die Mitte kippen. Sobald der Teig fester wird, von Hand weiter verarbeiten. Dazu den Teig mit der Faust flachdrücken und zusammenklappen. Dies solange wiederholen bis der Teig geschmeidig wird (das braucht so 12 bis 15 Durchgänge). Teig zu einer Kugel formen. Dabei fest zusammendrücken. Nach kaum 15 Minuten ist der Teig fertig. Teig in Haushaltfolie einpacken und mindestens 2 Stunden, oder über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

## Zubereitung

Um die Pici zu schneiden und zu rollen braucht man etwa eine Stunde.

Arbeitsfläche mit wenig Hartweizengriess bestreuen. Den Teig ca. 12 cm Breite und 3-4mm Dicke auswallen. Damit der Teig regelmässig flach wird, helfen 2 Holzleisten, die das Wallholz auf Distanz halten. Der ausgewallte Teig sollte möglichst rechteckig sein, dazu formt man ihn bereits zu Anfang mit den Händen vor.

Von der Schmalseite des Teiges mit dem Teigrad ca. 3mm breite Streifen abschneiden und mit den flachen Händen auf einer mit Griess bestäubten Unterlage zu runden Pici rollen. Dabei in der Mitte mit dem Rollen beginnen und langsam nach aussen ziehen.

Pici auf einer, leicht mit Griess bestäubten Fläche zwischenlagern. Mit eine Tuch abgedeckt, kann man sie so gut 2-3 Stunden frischhalten. Sie lassen sich aber auch trockenen und zu einem späteren Zeitpunkt kochen, ganz frisch schmecken sie jedoch am besten.

Briciole:

Altbrot mit einer Reibe raspeln. Sehr gut geht das mit einer Trommelraffel, ansonsten ist es ein eher mühsames Unterfangen.

Reichlich Gesalzenes Wasser für die Pici aufsetzen.

Knoblauchzehe längs halbieren und mit der Flachseite eines Messer zerquetschen. Peperoncini von den sehr scharfen Kernen befreien und zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Beides zusammen in Olivenöl langsam rösten. Sobald die Knoblauchzehen braun werden, diese aus der Pfanne fischen. Geraspeltetes Altbrot zugeben und langsam unter häufigem Wenden langsam anrösten bis ein schöner Röstduft aus der Pfanne steigt.

Gleichzeitig mit dem Anrösten der Brösel, die Pici ins Wasser geben und ca. 6-7 Minuten leicht köcheln lassen.

Pici abgiessen, ca. 2EI Pastawasser auffangen und zu den gerösteten Bröseln geben. Pici in der Pfanne mit den Bröseln vermischen. Beim Anrichten mit wenig Olivenöl beträufeln.







*... natürlich mit beiden Händen... (Die Andere war am Auslöser)*





