



MONTENAUER TAPAS - BRUSCETTA CON JAMBON D'ARDENNE



Zubereitungszeit: ca. 100 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR CA. 12 PORTIONEN)

FÜR DEN BELAG //

600 g Tomaten
4 Knoblauchzehen
1 Pck. Montenauer Schinken
70 ml Olivenöl
1/2 Bund Basilikum
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer

FÜR DAS BAGUETTE //

400 g Weizenmehl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1/4 Würfel frische Hefe
270 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

Zuerst das Baguette vorbereiten, damit der Teig gehen kann. Dazu 270ml lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und Hefe hinein bröckeln. Vermischen, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun Mehl, Salz und Zucker hinzugeben. Alles verkneten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist. Den Teig zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

Backofen auf ca. 200 Grad vorheizen.

Derweil die Tomaten in kleine Würfel schneiden(Wer mag, kann die Kerne entfernen). Zwiebeln klein schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Alles zu den Tomatenstücken geben, salzen und pfeffern, Olivenöl darüber. Basilikum waschen und ebenfalls klein schneiden. Alles durchrühren und am besten 1 Stunde ziehen lassen.

Teig auf eine stark bemehlte Arbeitsfläche schütten und mit Hilfe einer Teigkarte oder einem Messer in zwei Teile halbieren.



MONTENAUER TAPAS - BRUSCETTA CON JAMBON D'ARDENNE



Zubereitungszeit: ca. 100 min.



Schwierigkeit: leicht

ZUBEREITUNG

Jedes Teigstück mit den Händen zu einem ca. 40 cm langen Strang formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Baguettes beliebig einschneiden und im Ofen ca. 25-30 Min. backen.

Oliven klein schneiden, umd diese nachher auf die Baguettes zu legen. Wer keine Oliven mag, kann diese auch weg lassen.

Die Baguettes etwas auskühlen lassen und aufschneiden, die Tomaten-Masse darauf ca. 1-2 cm dick verteilen, zuletzt den Schinken in Scheiben darauflegen. Wer mag kann dann noch Oliven hinzufügen.

Fertig!