



OLIVEN-HERZ-CROSTINI

ZUTATEN

Teig:

40 g Olivenöl

300 g Wasser

1/2 Würfel Hefe (20g)

1 TL Zucker

420 g Mehl

2 TL Salz

2 Zweige frischer Rosmarin-Nadeln

Belag:

50 g Parmesan, in Stücken

100 g Oliven, entsteint

1/2 Bund Peterli, ohne Stil

2 Knoblauchzehen

1/2-1 rote Peperoncino entkernt

40 g Olivenöl

ZUBEREITUNG

Teig:

- Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.
- Olivenöl, Mehl, Salz und Rosmarin zugeben, 2 Min./Teigmodus.
- Teig in einer Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.
- Den Teig in eine herzförmige Backform geben und 25 Min. bei 200°C Umluft backen.

Belag:

- Parmesan in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 10 zerkleinern.
- Olivenöl, Peterli, Knoblauch, Peperoncino und Olivenöl zugeben und 6.Sek./Stufe 8 zerkleinern
- Aus dem abgekühlten Herzbrötchen Scheiben schneiden und mit dem Belag belegen.
- Backofen 200°C, in der Mitte 10 Minuten backen.

Genussmix.ch