

Sandwichturm

Dieses Brot präsentiert sehr gut auf einem Sommerbuffet. Geeignet ist es auch zum Picknick oder als Mitbringsel zum Apéro. Die Sandwiches können nach Lust und Laune gefüllt werden. Wir machen Ihnen ein paar (Rezept)vorschläge. Vielleicht bietet sich in diesem Sommer noch die Gelegenheit, das Brot zu backen und zu genießen.



Brot

Am Vortag backen, damit es sich besser schneiden lässt

Springform von 20 cm Ø mit Papiermanschette auf ca. 18 cm Höhe erhöhen

800 g	Ruchmehl	Brotteig zubereiten, 4/5 davon gehen lassen. Restlichen Teig auswallen, Garnituren formen und kühlstellen. Teig in die Form geben und garnieren. Wenig Mehl darüberstäuben und nach Bedarf nochmals gehen lassen
15 g	Hefe	
15 g	Salz	
ca. 5 dl	Wasser	
Backen:		15 Minuten im unteren Teil des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Bei 180 Grad ca. 35 Minuten fertig backen

Füllen



Deckel und Boden des Brotes wegschneiden. Das weiche Innere der Kruste entlang sorgfältig herausschneiden. In 6-8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben mit einem Aufstrich bestreichen. Mit den übrigen Scheiben bedecken. In je 8 Stücke schneiden. Den Boden auf eine Platte geben, Sandwiches aufschichten. Rand und Deckel aufsetzen. Evtl. bis zum Servieren kühlstellen. Schnelle Variante: Brot geschnitten beim Bäcker bestellen

Lachs

100 g	Meerrettich-Cantadou	aufstreichen
150 g	Lachs, geräuchert	Brot belegen

Trockenfleisch

50 g	Butter, gesalzen	aufstreichen
150 g	Trockenfleisch	Brot belegen

Radieschen-Frischkäse

200 g	Doppelrahmfrischkäse	glatt rühren
1 Bd.	Radieschen Schnittlauch	in feine Streifen schneiden, zugeben und mischen
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, Brot bestreichen

Senziger und Greyerzer

100 g	Ziger oder Ricotta	mit einer Gabel fein zerdrücken
1-2 EL	Rahm	zugeben, mischen, abschmecken und Brot bestreichen
1 KL	Senf	
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
100 g	Greyerzer	grob raffeln oder in dünne Scheiben schneiden, darauf legen
	Schnittlauchröllchen	darüber streuen