

ARTISANAL DURUM GRAIN ROLL

MIT PAPRIKA-TAPENADE, GEGRILTEM HALLOUMI, SCHWARZEN OLIVEN, ROMASALAT UND GERÖSTETEN MANDELN MIT FRISCHEM ROSMARIN.

ZUTATEN

- ♥ Paprika-Tapenade (oder Peppadew), vorgefertigt
- ♥ Halloumi (oder Feta)
- ♥ Schwarze Oliven, entsteint
- ♥ Römersalat
- ♥ Mandeln (oder Mandelspäne), geröstet
- ♥ Rosmarin, frisch
- ♥ Joghurt (fettarm)
- ♥ Gewürze: Knoblauchpulver, Salz & Pfeffer, Ahornsirup, Olivenöl, Chiliflocken

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst die Mandeln rösten. Eine mittelgroße Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, dann das Olivenöl, den Rosmarin und das Knoblauchpulver in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anbraten und darauf achten, dass die Mischung nicht braun wird. Dann das Meersalz und die Mandeln in die Pfanne geben und umrühren, damit sie sich vermischen. Den Ahornsirup hinzugeben und erneut umrühren, bevor die Mandeln aus der Pfanne auf ein mit Backpapier belegtes Blech geschabt werden. Die Mandeln noch einmal für 10-15 Minuten in den Ofen geben, damit die Kräuterschicht richtig antrocknet (niedrige Temperatur) und die Mandeln knusprig bleiben. In einem luftdichten Behälter bei Zimmertemperatur bis zu 2 Wochen aufbewahren.
 - 2 Grillen Sie 2 dicke Scheiben Halloumi.
 - 3 Schneiden Sie das Brot horizontal auf und belegen Sie das Sandwich, beginnend mit einer schönen Lage der Paprika-Tapenade. Dann folgt der gegrillte Halloumi.
 - 4 Mit schwarzen Oliven (geschnitten) und Römersalat bedecken.
 - 5 Mit gerösteten und beschichteten Mandeln bestreuen.
 - 6 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.
- TIPP** Servieren Sie dazu mit Chiliflocken bestreuten Joghurt.

PRODUKTINFORMATIONEN

2104603    
Artisanal durum grain roll



 80g	 18cm
 70	 28
 15Min.	
 210°C	 180°C für 8-10Min.
VORGEBACKEN	

Handwerkliches Brötchen aus Hartweizenmehl, mit flüssigem Weizensauerteig. Durch die langen Reifungszeiten in Kombination mit den Eigenschaften von Hartweizenmehl entwickelt dieses Brötchen seinen einzigartigen, nussigen & butterigen Geschmack mit einer cremigen gelben Krume und einer goldenen Kruste und vor allem: einer längeren Haltbarkeit nach dem Backen.


La Lorraine
Baking passion

