

Ciabatta-Brötchen-Bar

Knusprige Ciabatta-Brötchen, Mini-Frikadellen, Hähnchen-Streifen, Auberginen-Feta-Creme, Avocadomus, Tomaten-Salsa, Gemüsesticks und gefüllte Mini-Paprika.

etwa 18 Portionen



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

600 g Weizenmehl Type 550
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
500 g passierte Tomaten
1 EL Salz
1 EL Zucker
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Auberginen-Feta-Creme:

1 große Aubergine
etwa 1 Knoblauchzehe
200 g Fetakäse oder Schafskäse
Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Hähnchen-Streifen:

300 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Kräuterzweige, z. B. Basilikum, Oregano
frisch gemahlener Pfeffer
Salz

Mini-Frikadellen:

½ Brötchen
1 kleine Zwiebel
250 g Hackfleisch (halb und halb)
1 TL Senf
1 Ei (Größe M)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
50 g geriebener Käse
etwa 3 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

Avocadocreme:

1 reife Avocado
Zitronensaft

Wie bereite ich eine köstliche Ciabatta-Brötchen-Bar zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mind. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

3 Auberginen-Feta-Creme zubereiten:

Aubergine waschen und längs halbieren. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Min.

- 4 Blech auf einen Kuchenrost stellen und die Aubergine abkühlen lassen. Knoblauchzehe abziehen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen, mit den übrigen Zutaten pürieren und abschmecken.

5 Hähnchen-Streifen zubereiten:

Hähnchenbrustfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Diese mit den übrigen Zutaten -außer Salz- vermengen und etwa 45 Min. marinieren. Danach in dem "Marinade-Öl" in einer beschichteten Pfanne rundherum anbraten, salzen und erkalten lassen.

6 Mini-Frikadellen zubereiten:

Brötchen in etwas Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Hack, Zwiebel, Senf, Ei, Gewürze, Käse und ausgedrücktes Brötchen vermengen. Etwa 18 kleine Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen rundherum darin braten und erkalten lassen.

7 Avocadocreme zubereiten:

Avocado halbieren. Das Fruchtfleisch herauslösen, mit den übrigen Zutaten pürieren und abschmecken.

8 Tomaten-Salsa zubereiten:

Tomaten waschen und fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten vermengen und abschmecken.

9 Gefüllte Mini-Paprika zubereiten:

Paprikaschoten putzen und längs halbieren. Frischkäse, Mascarpone und Crème fraîche verrühren, abschmecken und in einen Spritzbeutel mit beliebiger Sterntülle geben. Die Paprikahälften mit der Creme füllen.

10 Gemüsesticks zubereiten:

Gurke waschen. Möhren schälen. Gurke und Möhren in gleich lange und gleich dicke Stifte schneiden.

11 Meersalz-Butter zubereiten:

Butter mit Salz verrühren.

75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
Chilipulver
gemahlener Kreuzkümmel

Tomaten-Salsa:

150 g Mini-Dattel-Tomaten
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Zucker
Balsamico Creme
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl
Basilikumblätter

Gefüllte Mini-Paprika:

6 Mini-Paprikaschoten
100 g Kräuterfrischkäse
125 g Mascarpone
75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Gemüsesticks:

1 kleine Gurke
2 Möhren

Meersalz-Butter:

75 g weiche Butter
etwa ½ TL Meersalz (z. B. Fleur de Sel)

Kräuterbett:

1 Bund gehackte, gemischte Kräuter
(z.B. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel,
Basilikum, Minze, Melisse)





12 Kräuterbett:

Die gehackten Kräuter in eine flache Schale geben.

13 Backblech mit Backpapier belegen. Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

14 Ciabatta-Brötchen zubereiten:

Den Hefeteig mit Mehl bestreuen und auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Mit einer Teigkarte etwa 36 kleine Brötchen abstechen. Diese mit der bemehlten Seite nach oben auf das Backblech legen und sofort backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Die Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder warm mit den übrigen Komponenten servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Am Vortag kann folgendes schon vorbereitet werden: Auberginen-Feta-Creme, Frikadellen und Hähnchen-Streifen, Gemüsesticks, die Creme für die gefüllten Mini-Paprika, Meersalz-Butter, Tomaten-Salsa ohne Basilikum und die Ciabatta-Brötchen (diese einfach bei Backtemperatur kurz aufbacken).
- Die Ciabatta-Brötchen-Bar am besten auf 1-2 Etagen servieren.

