



GEGRILLTES KÄSESANDWICH MIT HALLOUMI UND OLIVENPESTO



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 2328 G

200 g Halloumi Käse

FÜR DAS OLIVENPESTO

250 g

100 g Feta

40 ml griechisches Olivenöl

60 g Kalamata Oliven, fein gehackt

60 g Grüne Oliven, fein gehackt

60 g rote Peperoni, geröstet

20 g Knoblauch, fein gehackt

7 g Oregano, gehackt

20 g Pfefferminzblätter, in feine Streifen geschnitten

5 g Frühlingszwiebel(n), fein geschnitten

10 ml Sherry Essig

Salz und Pfeffer

FÜR DAS TÜRKISCHE BROT

20 g QimiQ Rahm-Basis

250 g Weizen Mehl Type 812

180 ml Wasser

20 g Trockenhefe

4 g Zucker

450 ml Wasser, lauwarm

820 g Weizenmehl Type 812

10 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Für da Olivenpesto: QimiQ Saucenbasis, Feta und Olivenöl mit einem Stabmixer glatt mixen.
2. QimiQ Mischung in einen Rührkessel geben und Oliven, Paprika, Knoblauch, Kräuter, Essig und Gewürze dazumischen. Kalt stellen.
3. Für das türkische Brot: 250 g Mehl mit 180 ml Wasser, Germ und Zucker gut vermischen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen.
4. Wasser, QimiQ Classic (glatt gerührt) und Mehl dazugeben und gut vermischen. Mehl nach und nach dazugeben bis alles gut eingearbeitet ist und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und ca. 8 Minuten gut durchkneten. Teig aufteilen und einzeln weitere 3-4 Minuten durchkneten.
6. Teile oval formen und auf Maismehl legen. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.
7. Backofen auf 210 °C vorheizen und das türkische Brot ca. 30-40 Minuten backen. In den ersten 15 Minuten Backzeit 3 mal mit Wasser beträufeln. Das Brot ist fertig gebacken, wenn der Boden beim daraufklopfen hohl klingt.
8. Auf einem Rost auskühlen lassen und in Scheiben schneiden. Das Olivenpesto und den Halloumi auf den Brotscheiben verteilen und in einer Paninipresse grillen.