



GEBRATENE SCHWEINELENDE AUF CIABATTA BROT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-DIP



QimiQ VORTEILE

- Teig bleibt länger saftig und geschmeidig
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1.2 kg** Schweineleende
- 25 g** Mojo Gewürzmischung

FÜR DAS CIABATTA BROT

- 60 g** QimiQ Rahm-Basis
- 125 g** Weismehl, Type 550
- 4 g** Trockenhefe
- 120 ml** Wasser
- 125 g** Weizenmehl Type 405
- 125 g** Weismehl, Type 550
- 7 g** Salz
- 2 g** Trockenhefe
- 180 ml** Wasser, Zimmertemperatur

FÜR DEN BLAUSCHIMMELKÄSE-DIP

- 200 g** QimiQ Whip Konditorcreme
- 300 g** Blauschimmelkäse
- 325 ml** Milch
- 170 g** Mayonnaise 80 % Fett
- 30 g** Knoblauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Schweineleende von Fett und Silberhaut befreien, mit Mojo Gewürzmischung würzen und über Nacht stehen lassen.
2. Fleisch braten und rasten lassen.
3. Für das Ciabatta Brot: 125 g Mehl (Type 500) mit Hefe und Wasser in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel gut vermischen. Die Schüssel luftdicht abdecken und den Vorteig ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Den Vorteig mit den restlichen Zutaten in eine Rührmaschine mit dem Rührhaken geben und bei niedriger Geschwindigkeit ca. 1 Minute rühren. Den Rand und Boden der Schüssel abschaben und weitere 4-6 Minuten rühren bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.
5. Rührhaken gegen Knethacken ersetzen und weitere 10 Minuten kneten bis der Teig sehr klebrig ist.
6. Den Teig in eine gefettete Schüssel umfüllen und ca. 6 Mal zusammenfallen. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
7. Brotleibe von 10 x 15 cm formen, mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche weitere 30 Minuten gehen lassen.
8. Mehl abbürsten, Brotleibe mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen bei 230° C mit dem Backstein ca. 20-22 Minuten goldbraun backen. Während der ersten 5 Minuten Backzeit wiederholt mit Wasser besprühen.
9. Vorm Aufschneiden ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Das Brot kann man bei 230° C ca. 6-8 Minuten frisch aufbacken.
10. Für den Blauschimmelkäse-Dip: Blauschimmelkäse, Milch und Knoblauch mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. QimiQ Whip dazugeben, glatt mixen und falls notwendig passieren. In den 0,5 L iSi Gourmet Whip einfüllen, 1 iSi

Rahmkapsel aufschrauben und gut schütteln. Mindestens 1 Stunde kühlen und vor dem Anrichten gut schütteln.
12. Fleisch dünn aufschneiden und auf Ciabatta Brot mit Blauschimmelkäse-Dip, Salatblätter und Tomaten anrichten.