



# GEBRATENE SCHWEINELENDE AUF CIABATTA BROT MIT BLAUSCHIMMELKÄSE-DIP



## QimiQ VANTAGGI

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



25



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

- 1.2 kg** Schweinelende
- 25 g** Miscela di spezie Mojo

## FÜR DAS CIABATTA BROT

- 60 g** QimiQ Classic
- 125 g** All-purpose flour
- 4 g** Lievito in polvere
- 120** Aqua
- 125 g** Farina di grano tenero tipo 00
- 125 g** All-purpose flour
- 7 g** Sale
- 2 g** Lievito in polvere
- 180** Aqua,

## FÜR DEN BLAUSCHIMMELKÄSE-DIP

- 200 g** QimiQ Whip
- 300 g** Formaggio tipo Gorgonzola
- 325** Latte
- 170 g** Maionese, 80 % di grassi
- 30 g** Aglio
- Sale
- Pepe nero,

## PREPARAZIONE

1. Schweinelende 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 befettete Schüssel umfüllen und ca. 6 Mal zusammenfalten. 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.
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 Sahnekapsel 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.