

# Brotsalat im Glas



## Einkaufsliste:

8 Gläser

### Baguette:

150 ml lauwarmes Wasser

1EL Honig

15g frische Hefe

210 g Mehl (Type 550)

1TL Salz

1TL Olivenöl

1TL Kräuter der Provence

### Für den Salat:

50g Butter

2 Knoblauchzehen

1TL Kräuter der Provence

1 Zucchini

1 rote Zwiebel

3EL Olivenöl

100g Kirschtomaten

400g Gérardont Weichkäse

Etwas frische Petersilie

Salz & Pfeffer

## So wird's gemacht:

### Für das Baguette:

Hefe, Honig und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben, alles gut verrühren. Masse wird klebrig sein! 2 Stunden ruhen lassen. Der Teig sollte jetzt gut in die Höhe gegangen sein. Auf den Teig etwas Mehl streuen. Arbeitsfläche sehr gut bemehlen und den Teig auf die Arbeitsfläche kippen. Der Teig lässt sich nicht kneten, legt ihn in Form. Nun muss er vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes und leicht mit Mehl bestreutes Baguetteblech gegeben werden. Ihr könnt es auch mit einem normalen Blech versuchen, das Baguette wird dann jedoch eher flach und erhält nicht die typische Baguette-Form. Teig etwas eindrehen, einfach so, wie der Teig es mitmacht. Nochmals 30 Minuten ruhen. Derweil den Ofen auf 250°C Umluft vorheizen. Auf den Boden des Ofens eine ofenfeste Form gefüllt mit Wasser stellen und die Baguettes 30 Minuten backen. Sie sind fertig wenn sie beim Draufklopfen hohl klingen.

### Für den Salat:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und eine Knoblauchzehe hinzugeben. Das Baguette in Stücke schneiden und von allen Seiten knusprig rösten, in eine Schüssel geben. In der gleichen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zucchini in Stücke, Zwiebel in Scheiben schneiden. Beides mit einer Knoblauchzehe anbraten und mit den Kräutern würzen. Abkühlen lassen. Tomaten halbieren. Zucchini-Gemüse in die Gläser geben, darauf die Tomaten. Dann den Gérardont Weichkäse in Stücke schneiden und auch in die Gläser schichten, zum Schluss das Brot in die Gläser geben.

Salat kann auch auf Teller gegeben werden.