

# Hausgemachte Sandwiches



## Vorteig

75 g Mehl  
75 g Wasser  
2-3 g Hefe

Mischen und während 2-3 Std. bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

## Teig

500 g Mehl (Mischung)  
½ TL Malz, Zucker oder Honig  
10 g Hefe und den Vorteig  
3 dl Milchwasser  
10 g Salz  
50 g Butter oder Öl

### Dem Teig folgende Zutaten beifügen:

60 g schwarze Oliven, klein geschnitten  
80 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, gehackt

Den Teig zugedeckt 1½-2 Std. gehen lassen.

### Formen:

- Den Teig rechteckig auswallen.
- Auf einen mit Backpapier versehenen Blechrücken legen. 10 Minuten ruhen lassen.
- Recht- oder Dreiecke mittels einem Rundholz (3 cm Ø z.B. Besenstiel) markieren.
- Mit dem Teigrad zerschneiden.
- Mit Ei bestreichen oder mit Mehl bestäuben.
- Nochmals 10-15 Min. gehen lassen.
- 20 bis 30 Min. bei 220° C backen.
- Abkühlen lassen und nach Wunsch füllen.



## Garniervorschläge

### **Sommerfrische: Mozzarella und Nektarinen**

Sandwich auseinander schneiden, beidseitig mit Butter bestreichen.

Pro Sandwich:

3 feine Nektarinen- oder Tomatenscheiben.  
3 feine Scheiben Mozzarella.

Mit ein paar Spritzern Balsamico-Essig, Oliven- oder Rapsöl, sowie Salz und Pfeffer würzen.

Fein geschnittener Basilikum über der Garnitur verteilen.

Sandwich schliessen.

### **Aus dem Garten in den Ofen: Zucchini**

Zucchini waschen, in ½ bis ¾ cm dicke Rondellen schneiden. Auf ein mit Backpapier versehenes Blech legen. Die Zucchini salzen, pfeffern, mit Oliven- oder Rapsöl besprayen oder beträufeln.

Im Ofen bei 140° - 150° während 45 Min. backen.

Petersilie und Knoblauch hacken und über die Zucchini streuen. Danach weitere 15 Min. backen. Die Zucchini mit Sbrinz oder Greyerzer bestreuen.

Beide Seiten des geschnittenen Brotes mit rotem und/oder grünem Pesto bestreichen und mit den Zucchini-Rondellen garnieren. Sofort servieren.