



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **40 perc**



Kohári Éva

BRUSCHETTA GLUTÉNMENTES BAGETTEL

A bruschettát gondolom nem kell senkinek bemutatni, az olaszok egyik kedvelt étele, előétele, de fogyaszthatjuk akár vacsorára is. A hozzávalók mennyisége természetesen ízlés szerint változhat. Ami nem mindegy, hogy milyen alapokra fektetjük az ízletes paradicsomos salátánkat. Ehhez hoztam egy igazán finom, ropogós héjú, puha belezetű bagett receptet. A bagett tésztáját ízesíthetjük marinált paradicsommal, olaj- vagy kapribogyóval is.

HOZZÁVALÓK A BAGETTHEZ

500 g lt's us miklos
bread mix liszt
10 g por állagú
útifűmaghéj

500 g langyos víz
1 teáskanál Auchan
méz
25 g friss élesztő
2 evőkanál Auchan
olívaolaj

HOZZÁVALÓK A BRUSCHETTÁHOZ

200 g paradicsom
1 fej lilahagyma
5 evőkanál Auchan
olívaolaj
3 gerezd fokhagyma

2 szál újhagyma
ízlés szerint só
1 nagy csipet oregánó
2 teáskanál
balzsamecet
ALLERGÉNEK

- 1 A bagetthez az élesztőt futtassuk fel pár perc alatt a langyos, mézes vízben. A méz helyett használhatunk nyugodtan cukrot is, de a méz nagyon jól tesz a kelt tésztáknak.
- 2 Keverjük a felfuttatott élesztőhöz a por állagú útifűvet, majd adjuk hozzá a lisztet és az olajat. Gyúrjunk rugalmas, egynemű tésztát.
- 3 A tésztát szobahőmérsékleten kelesszük 40 percet.
- 4 A megkelt tésztát osszuk két egyenlő részre, majd olajjal lekent felületen formázzunk belőle rudakat.
- 5 Tegyük a rudakat sütőpapírral bélelt tepsibe, vágjuk be éles késsel pár helyen a tetejüket és kelesszük 30 percet.
- 6 A sütőt melegítsük elő 200 fokra és kb. 40 perc alatt süssük készre a bagetteket.
- 7 A kihűlt bagetteket szeleteljük fel. A bruschetta hozzávalói közül az olívaolajat keverjük össze a zúzott fokhagymával és kenjük meg vékonyan a bagett szeletek tetejét, a maradék fokhagymás olajat adjuk majd a paradicsomos salátához.

8

A bagett szeleteket 180 fokra előmelegített sütőben süssük pár perc alatt ropogósra.

9

A bruschettához a zöldségeket daraboljuk apróra és tegyük őket egy tálba. Sózzuk, szórjuk meg oregánóval, adjuk hozzá az olívaolajat és a balzsamecetet, majd tegyük a hűtőbe, hogy jól összeérjenek az ízek.

10

Tálaljuk a salátát a bagett szeletek tetején.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

