

glutenfreies sandwich mit feigen-nuss-brot, culatello di zibello, pecorino und rucola

feigen-nuss-brot glutenfrei

240	g	glutenfreie mehlmischung (z.b riesal, haselnuss)
240	g	buchweizenmehl
240	g	baumnüsse
20	stk	dörrfeigen
12	g	salz
80	g	honig
300	g	wasser
42	g	hefe

- den strunk der feigen entfernen
- baumnüsse und feigen hacken
- hefe in lauwarmem wasser auflösen
- alle zutaten zu einem teig kneten, 6 min 1. gang 6 min 2. gang
- teig 30 min gehen lassen
- zusammenschlagen
- 2 cm dick auswallen
- 2 h an einem warmen ort aufgehen lassen
- im backofen bei 230°C goldbraun backen (ca. 15 bis 20 Minuten)
- erkalten lassen

zubereiten

1	x	feigen-nuss-brot
1	x	culatello di zibello
1	x	pecorino
1	x	butter
1	x	feigen
1	x	rucola

- rucola waschen und gut trocknen
- culatello mit der aufschnittmaschine fein schneiden
- pecorino ebenfalls fein schneiden
- feigen in scheiben schneiden
- brot in die gewünschte größe und der länge nach aufschneiden
- mit butter bestreichen
- brot mit schinken, pecorino, feigen und rucola belegen
- servieren