

Brot: heiss und kalt

Heisses für kalte Februartage und Kaltes für heisse Brotfans – erstaunlich, was sich aus Brot und Brotteig alles aufischen lässt.

Zum Aufwärmen und Auftauen: Hot-Fingerfood aus Brot- und Pizzateig. Mit Flammenkuchen, Focaccia oder Mini-Calzone begeistern Sie Freunde und Familie, und dank des fertigen Hefeteiges steht erst noch alles subito auf dem Tisch.





TRADITIONELL

Flammkuchen nach Elsässerart

Für 4 Personen

1 Portion Brotteig 450 g
Mehl zum Auswallen
2 Zwiebeln ca. 150 g
150 g Bratspeck Swiss Bacon
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Den Brotteig vierteln. Auf wenig Mehl oval oder rund (ca. 20 cm ø) dünn auswallen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Ofen auf 250 °C vorheizen. Zwiebeln in Ringe, Speck in feine Streifen schneiden.

2 Crème fraîche auf dem Teig verstreichen, dabei ringsum ca. 1 cm Rand freilassen. Zwiebeln und Speck darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen 10–15 Minuten knusprig backen. Sofort heiss servieren.

Dazu passt ein gemischter Wintersalat.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
 + 10–15 Minuten Backzeit

Pro Person ca. 15 g Eiweiss,
 40 g Fett, 56 g Kohlenhydrate,
 2700 kJ/640 kcal

Tipp

Speck durch Schinken oder Pancetta ersetzen.

Statt Crème fraîche Rahmquark oder Magerquark und Schlagrahm mischen.

Wer die Zwiebeln weich mag, dünstet sie vorher in wenig Öl an.

RAFFINIERT

Piadina

Für 4 Personen

1 Portion Pizza-Teig 300 g
Mehl zum Auswallen
2 Stangen Stangensellerie
8 getrocknete Tomaten in Öl
12 Scheiben Mortadella
 ca. 200 g
12 Scheiben Sandwichkäse mit Pfeffer ca. 150 g
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Tomaten-Öl zum Beträufeln
Stangensellerieblätter zum Garnieren

1 Teig vierteln. Auf wenig Mehl rund (ca. 25 cm ø) sehr dünn auswallen. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen. Ofen auf 250 °C vorheizen. Stangensellerie in feine Scheibchen schneiden. Tomaten gut abtropfen und in Streifen schneiden.

2 Mortadella und Käse auf die Teigronellen legen. Stangensellerie und Tomaten darüber streuen, mit Pfeffer würzen. Tomaten-Öl darüber träufeln. Im Ofen 5–7 Minuten knusprig backen. Herausnehmen. Piadina zusammenfalten, garnieren und sofort heiss servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
 + 5–7 Minuten Backzeit

Pro Stück ca. 26 g Eiweiss,
 25 g Fett, 35 g Kohlenhydrate,
 1950 kJ/470 kcal

Tipp

Statt Mortadella Rohschinken verwenden.

Stangensellerie in Olivenöl kurz andünsten oder eingelegtes Gemüse verwenden.

VEGETARISCH

Calzoni

Für 8 Stück

1 Portion Pizza-Teig 300 g
Mehl zum Auswallen

FÜLLUNG:

3 EL Pinienkerne**250 g tiefgekühlter Spinat**
à l'italienne**1 rote Pfefferschote****ca. 50 g Ricotta****Olivenöl** zum Bestreichen

1 Teig achteln. Auf wenig Mehl zu Rondellen von je ca. 15 cm ø auswallen. Zugedeckt beiseite legen.

2 Für die Füllung Pinienkerne in der Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Den Spinat kurz aufkochen, herausnehmen und auskühlen lassen. Spinat und die Hälfte der Pinienkerne mischen. Pfefferschote in Ringe schneiden, evtl. entkernen. Ofen auf 220 °C vorheizen.

3 Die Teigrondellen mit wenig Wasser bestreichen. Je 1 EL Füllung und 1 TL Ricotta darauf geben. Teig überschlagen und zu Calzoni formen, dabei den Rand leicht flach drücken und zur Füllung hin einrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teig mit wenig Olivenöl bestreichen. Mit einer Gabel einstechen. Restliche Pinienkerne und Pfefferschotenringe darüber streuen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen.

Servieren Sie Calzoni als Apéro zu einem Glas Wein, mit Salat als kleine Vorspeise oder mit einem üppigen Salat oder einer Suppe als kleine Mahlzeit.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
+ ca. 15 Minuten Backzeit

Pro Stück ca. 6 g Eiweiss,
6 g Fett, 18 g Kohlenhydrate,
650 kJ/150 kcal



VEGETARISCH

Focaccia

Für 8 Stück

1 Portion Pizza-Teig 300 g
Mehl zum Formen**125 g Zuchtpilze** gemischt**einige grüne Oliven**

gefüllt mit Piment

150 g Taleggio**4 EL Olivenöl****Salz, Pfeffer** aus der Mühle
wenig Rosmarin

1 Teig achteln. Mit wenig Mehl von Hand zu ca. 10 cm grossen Rondellen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt etwas aufgehen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen.

2 Die Pilze wenn nötig mit einem Küchentuch säubern, halbieren. Oliven in Ringe, Taleggio in Würfel schneiden. Pilze in 2 EL Olivenöl kräftig anbraten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen, würzen. Teigrondellen mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Pilze darauf geben. In der Ofenmitte ca. 10 Minuten backen, herausnehmen.

3 Rosmarin fein hacken. Taleggio, Oliven und Kräuter über die Focacce streuen. 1–2 Minuten im Ofen erwärmen. Mit Pfeffer würzen. Heiss oder lauwarm servieren.

Statt kleine eine grosse Focaccia backen. Die Backzeit verlängert sich um 5–10 Minuten.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten
+ ca. 12 Minuten Backzeit

Pro Stück ca. 5 g Eiweiss,
10 g Fett, 20 g Kohlenhydrate,
800 kJ/190 kcal



AUGENWEIDE

4-Käse-Schnecken

Für ca. 16 Stück

TEIG:**300 g Bauern- oder Weissmehl****1 EL Gemüsepaprika-Flocken****1/2 TL Salz****1/2 Päckchen Trockenhefe****1 kleine geschwollte Kartoffel**

ca. 75 g

ca. 2 dl lauwarmes Wasser

FÜLLUNG:**150 g Castello blau****100 g Gruyère****100 g Pecorino mit Pfeffer****80 g Frischkäse mit Schnittlauch****Schnittlauch für die Garnitur**

1 Für den Teig Mehl, Gewürze und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Kartoffel schälen und an der Bircherraffel dazureiben. Wasser begeben. Zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Zugedeckt 1 Stunde ums Doppelte aufgehen lassen. Für die Füllung den Castello in Scheiben schneiden. Gruyère und Pecorino grob reiben. Ofen auf 200 °C vorheizen.

2 Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 25 x 40 cm auswallen. Die Käse nebeneinander in 5 cm breite Streifen längs auf dem Teig verteilen. Teig von unten nach oben zu einer Rolle aufwickeln. Teigrolle in ca. 2 1/2 cm breite Schnecken schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 15 Minuten backen. Heiss oder lauwarm mit Schnittlauch unwickelt servieren.

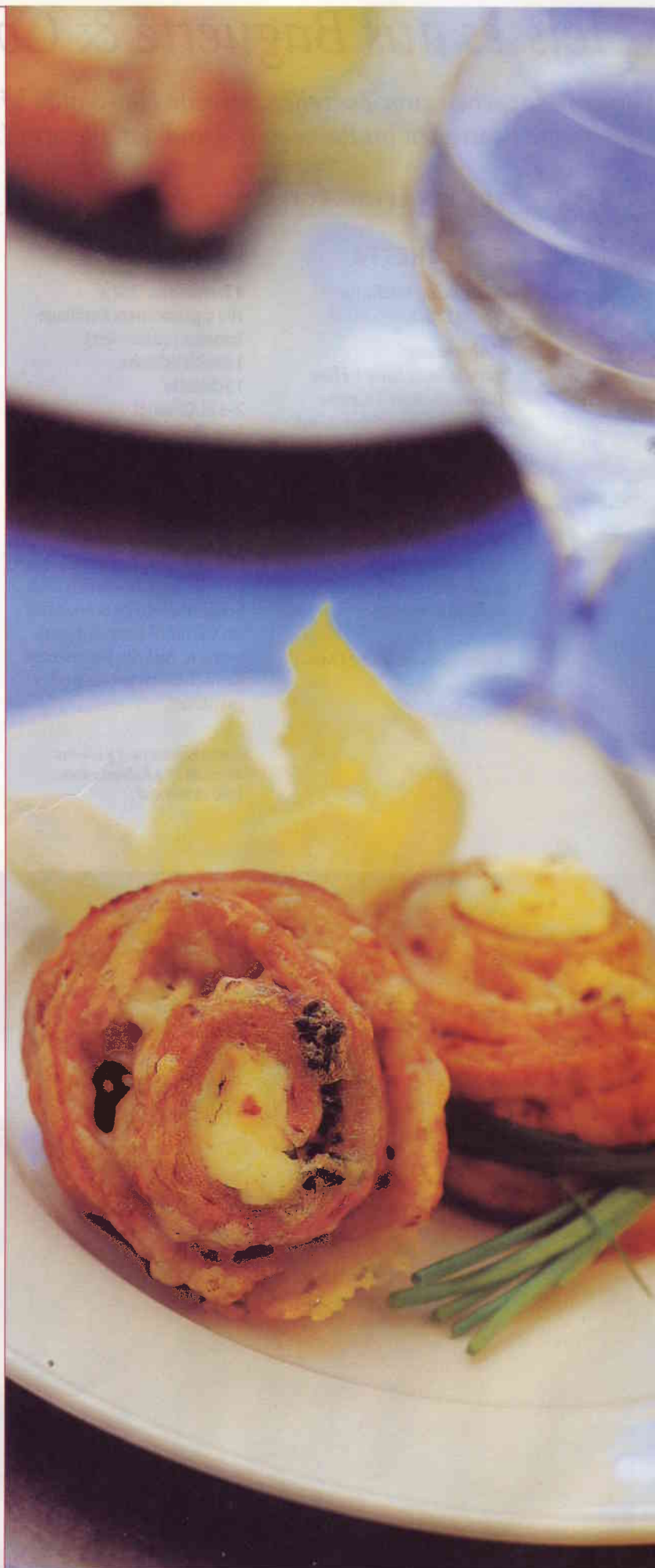
Passt als Beilage zu Salat, Suppen oder kaltem Fleisch.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
+ ca. 1 Stunde Ruhe- und
ca. 15 Minuten Backzeit

Pro Stück ca. 8 g Eiweiss,
9 g Fett, 15 g Kohlenhydrate,
700 kJ/170 kcal

Tipp

Statt Gemüsepaprika-Flocken 1 TL Paprika beifügen.



Heisses aus Baguette & Co.

Apéro-Häppchen zum Zugreifen, pikante Hot-Sandwiches oder raffiniert versteckte Brotresten im Ramequin – und das alles aus Ihren Lieblingsbroten.

FÜR EIN APÉRO-BUFFET

BRUSCHETTE

Jeder Belag reicht für
20–30 Stück

Vorbereitung:

Für die Bruschette 1 Flûte
Parisienne oder 1 Crusta
Baguette oder 3 Silser-Sand-
wiches in ca. 1 cm dicke
Scheiben schneiden. Nach
Belieben mit Butter bestreichen
oder mit Oliven-, Nuss- oder
Trüffelöl beträufeln. Auf ein
mit Backpapier belegtes Blech
legen. Bei 220 °C im Ofen
hellbraun toasten.

Zubereitungszeit je 10–15 Minuten

mit Tomaten

4 Tomaten ca. 250 g
100 g getrocknete Basilikum-
Tomaten (vakuiert)
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
2–3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Petersilie für die Garnitur

Frische Tomaten nach
Belieben schälen, halbieren,
entkernen und klein würfeln.
Getrocknete Tomaten klein
schneiden. Knoblauch und
Schalotte fein hacken. Alles
im Olivenöl kurz dünsten,
würzen. Auf die getoasteten
Brotstücken geben und
garnieren.

Ganze Portion ca. 5 g Eiweiss,
34 g Fett, 18 g Kohlenhydrate,
1650 kJ/390 kcal

mit Avocado und Gorgonzola

1 reife Avocado
1 EL Balsamico Bianco
100 g Gorgonzola
Pfeffer aus der Mühle

Avocado halbieren, Kern
herauslösen und schälen.
Das Fruchtfleisch in kleine
Würfel schneiden. Mit Bal-
samico mischen. Gorgonzola
ebenfalls in kleine Würfel
schneiden, mit den Avocado-
würfelchen mischen, würzen
und auf die getoasteten
Brotstücken geben.

Ganze Portion ca. 22 g Eiweiss,
48 g Fett, 5 g Kohlenhydrate,
2250 kJ/540 kcal

mit Frischkäse, Pesto und Oliven

2 Päckchen Doppelrahm-Frisch-
käse z.B. Lido nature, ca. 160 g
ca. 4 EL Pesto alla Genovese
einige griechische Oliven
mit Knoblauch

Käse auf die getoasteten
Brotstücken streichen. Mit
Pesto und Olivenstücken
garnieren.

Ganze Portion ca. 39 g Eiweiss,
107 g Fett, 15 g Kohlenhydrate,
6050 kJ/1440 kcal



Reinbeissen

Brotaufstriche von pikant bis cremig

Längst hat die Butter auf dem Brot Konkurrenz bekommen. Pikante Brotaufstriche mit Gemüse, Fisch, Quark und Frischkäse erobern Brotscheiben und Geniesser. Die folgenden Rezepte reichen für 4–8 Personen.



Lachs-Rucola-Pesto ①

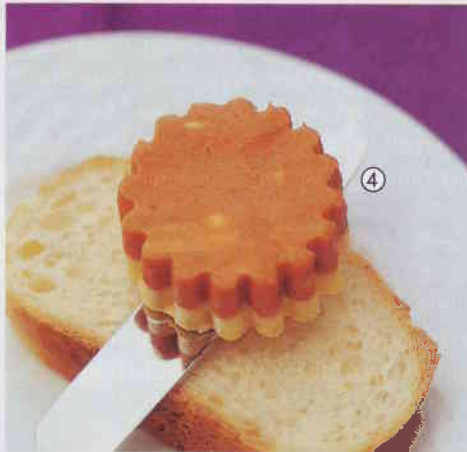
(passt zu Crusta Baguette oder Kartoffelbrot)
Ca. 125 g Lachs-Abschnitte und 1 Bund Rucola fein hacken. Mit 4 EL gehackten Pinienkernen, 200 g Crème fraîche, wenig Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen.

Süssmaispüree ② mit geröstetem Knoblauch

(passt zu Olivenbrot)
1 Dose Süssmais (300 g) abtropfen, grob pürieren. 3–4 Knoblauchzehen fein hacken, mit 3 EL Paniermehl in Butter hellbraun rösten. Etwas für die Garnitur beiseite stellen. Rest unter das Maispüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 EL Salsa Mexicana servieren.

Bohnen-Mandelpüree ③

(passt zu Silberkranz)
1 Dose weiße Bohnen (400 g) abgetropft, 3 EL gemahlene geschälte Mandeln, 1 gepresste Knoblauchzehe, 2 EL fein geriebener Pecorino Sardo und ca. 1 dl Wasser oder Gemüsebouillon fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer



würzen. In Schälchen füllen, mit gehackten Mandeln und Weinbeeren bestreuen.

Safran-Tomaten-Butter ④

(passt zu Butterzopf oder Butterweggen)
Je 100 g Süsrahmbutter in einer Schüssel weich rühren. Die eine Hälfte mit 1 Briefchen Safran und wenig Salz würzen, gut rühren. Die andere Hälfte mit 3 EL Tomatenpüree, Salz und Pfeffer würzen. Safranbutter zuerst rechteckig auf eine Folie streichen, leicht fest werden lassen. Tomatenbutter darüber streichen. Zugedeckt kühl stellen. Rosetten ausstechen oder in Quadrate schneiden.

Randen-Nuss-Quark ⑤

Feel Good Aufstrich (passt zu Bio-Brot)
250 g Magerquark mit 100 g frisch geriebenen rohen Randen verrühren. Mit 1 EL Haselnussöl, wenig abgeriebener Orangenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackten gerösteten Haselnusskernen, Randen-Streifen und Orangenschalenresten garnieren.

Rund ums Brot

Alltags- oder Sonntagsfrühstück, Café Complet oder Sandwiches – ohne Brot läuft gar nichts. Und so richtig rund läuft es erst mit perfektem Zubehör vom Brotmesser bis zur Konfi.

AUFGESCHNITTEN



Brotkasten, Fr. 32.–
Brotkörbchen Weide, Fr. 11.–
Brotbrett, Fr. 18.–
Brotmesser, Fr. 15.–
Brotmesser, Fr. 22.–

AUFGEDECKT



Kaffeetasse (inkl. Unterteller)
BIANCA, Fr. 7.50
Dessertteller BIANCA, Fr. 6.–
Butterplatte BIANCA, Fr. 14.–
Longdrinkgläser ISLANDE, 3 Stück, Fr. 5.–
Whiskybecher ISLANDE, 3 Stück, Fr. 4.–
Dessertlöffel 4ever, Fr. 4.40
Dessertgabel 4ever, Fr. 4.40
Dessertmesser 4ever, Fr. 8.50
Kaffeelöffel 4ever, Fr. 2.80

CAFÉ COMPLET



Aprikosen Konfitüre Fit & Well, 325 g, Fr. 2.20
Erdbeer Konfitüre Favorit, 350 g, Fr. 2.80
Schwarze Kirschen Konfitüre Extra, 500 g, Fr. 3.10
Feincremiger Blütenhonig, 550 g, Fr. 5.–
Bio-Butter, 200 g, Fr. 3.80
Butterdose Caruba, Fr. 5.–

Knäckebrot: Voll im Trend

Wenn Sesam die knackige Knäckebrotwelt öffnet, stehen schnell lecker belegte Knäckscheiben auf dem Tisch.

WASA Sesam
250 g,
Fr. 2.20



Knäckebrot: für alle Fälle!

Ein Brot sollte man immer zuhause haben! Knäckebrot für den «Notfall». Dass aber die knackigen Knusperbrote von WASA auch für den kulinarischen «Ernstfall» taugen, sollte nicht nur Knabberfans klar sein.

Das ursprünglich aus Schweden stammende Knäckebrot diente schon vor mehr als 500 Jahren als Vorrat für lange, nordische Wintermonate. Kleine, runde Fladenbrote aus Roggenmehl, Wasser und Salz, mit einem Loch in der Mitte, würden auf lange Holz-

stangen gereiht. So hingen sie über der Feuerstelle, weitab vom Boden und von Mäusen. Durch den geringen Flüssigkeitsanteil im Teig waren die harten Fladen mehrere Monate haltbar. «Knäckä» – der schwedische Ausdruck zum Herunterbrechen der Brote – war namensgebend für das Knäckebrot. Heute ist WASA Knäckebrot weltweit bekannt. Trendig belegt und schnell serviert, so macht Knäckebrot selbst in Ländern Furore, die nordische Winterkälte nur vom Hörensagen kennen.

GUT BELEGT

Bresaola-Knäcke

Knäckebrot mit Crème fraîche bestreichen. Cichorien fein schneiden, darüber streuen. Mit Bresaola-Röllchen belegen. Mit Pfeffer würzen und mit Zitronenscheibe garnieren (Bild).

Forellen-Knäcke

Knäckebrot mit einer Mischung aus Saurem Halb-rahm, klein geschnittenen, geräucherten Forellenfilets und kleinsten Gemüsewürfelchen bestreichen. Mit Kräutern garnieren.

Rucola-Krevetten-Knäcke

Knäckebrot mit Tartinette nature bestreichen. Mit grob geschnittenem Rucola bestreuen und mit gekochten Krevetten garnieren.

Hobelkäse-Knäcke

Knäckebrot mit einer Mischung aus Quark und fein gehackten Dörrfrüchten bestreichen. Mit Hobelkäseröllchen belegen und servieren.



WASA-KNÄCKEBROT IN DER MIGROS

WASA Choco-Wikinger, 12 Stück, Fr. 3.20

WASA Wiking Sandwich, 3 Stück, Fr. 2.80

WASA Skorpa*, 200 g, Fr. 2.40

WASA Smorre**, 250 g, Fr. 2.20

WASA Original, 250 g, Fr. 2.20

WASA Multigrain, 250 g, Fr. 2.20

WASA Délice, 250 g, Fr. 2.20

* nur in grösseren Filialen,

** nur regional erhältlich

