Rezept · Es gibt Vorspeisen, die sind so simpel wie lecker – die belegten Brote namens Bruschette gehören definitiv dazu. Für mich gehören sie zu einem ordentlichen Italo-Menü zwingend dazu, und wenn mir danach ist, bestelle ich zusätzlich gemischte Antipasti, vielleicht Vitello tonnato und verzichte auf prima und secondi piatti. Die Herausforderung bei der heutigen Bauanleitung, dass die Bruschette von A bis Z selbstgemacht werden. *[Lesezeit ca. 2 min]*

Das beginnt logischerweise mit dem Brot. Auch wenn es in den verschiedenen Rezeptbüchern dazu verschiedene Angaben gemacht werden, muss es bei mir Ciabatta sein. Das zu backen ist nicht schwer, wenn man das richtige Kochgeschirr hat und ein bisschen mutig ist. Ansonsten braucht es frische Tomaten, Schalotten oder kleine Zwiebeln, Basilikum und bestes Olivenöl. Genauer gesagt:

Die Zutaten (für 2 Vorspeiseportionen):

Ciabatta

400 g Mehl (Type 405)

1 TL Zucker

1 EL Salz

1/2 Würfel frische Hefe

250 ml lauwarmes Wasser

WICHTIG: ovaler Gusseisenschmortopf

1 Bogen Backpapier

Belag

2 dicke Fleischtomaten

2 kleinere Schalotten

1 halbe Knoblauchzehe

Handvoll Basilikumblätter

bestes Olivenöl

Salz, Pfeffer

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den Kauf einer **Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Die Zubereitung

Je öfter ich Ciabatta backe, desto weniger Mühe gebe ich mir. Die Erfahrung lehrt mich nämlich, dass mein Brot umso ciabatta-mäßiger wird, je weniger ich am Teig rummache. Deshalb geht es bei mir so: Mehl in Schüssel, Hefe draufbröckeln, Zucker dazu, Salz und Wasser rein, mit einem Kochlöffel(!) durchrühren, Salz dazu, mit dem Kochlöffel kurz(!) zu einem Matsch verrühren. Zugedeckt 2(!)~3 Stunden stehen lassen. Das „Geheimnis“: Die Sache NICHT mit Knethaken zu einem „glatten Teig“ verarbeiten – es sollen sich Hefeinseln bilden, die für schöne große Poren sorgen. Durch die grobe Methode ist auch Bepinseln mit Wasser oder Bestäuben mit Mehl unnötig.

Und dann: Den ovalen Schmortopf ohne Deckel im Ofen bei 240° Umluft aufheizen. Mit Wasser gefüllte Auflaufform unten auf den Ofenboden stellen. Teigmatsch auf ein Stück Backpapier umfüllen und grob in Form bringen. Den Laib mit Hilfe des Backpapiers sanft in den heißen Pott legen. Ofen auf 200°~190° runterfahren. Ca. 25~30 min backen. Fertig ist das Ciabatta a) nach Augenschein und b) wenn es beim Klopfen auf den umgedrehten Laib hohl klingt.

Die Fleischtomaten schäle ich mit dem Sparschäler. Du kannst die Dinger auch in kochendes Wasser stecken, in Eiswasser abschrecken, um dann die Haut abzuziehen – mir ist das zu viel Aufwand. Dann viertelst du sie. Schneide mit einem scharfen Messer den Strunk und auch den hellen Steg heraus und entferne die Flüssigkeit und die Kerne mit den Fingern. Nur das Fruchtfleisch sollte übrigbleiben. Das schneidest du in recht kleine Würfel. Schneide die Schalotten klein und schwitz sie in ein bisschen Olivenöl an, dass sie weich werden. Vermisch Tomatenwürfel und Schalottenstückchen in einer Schüssel, würze mit Salz und Pfeffer und gib einen guten Schluck vom feinen Olivenöl dazu.

Schneide gut daumendicke Scheiben aus dem Ciabatta. Lass Olivenöl in der Pfanne heiß werden und brate die Brotscheiben bis sie von beiden Seiten recht knusprig sind. Nun nimmst du die halbe Knoblauchzehe und reibst damit die Oberseite jeder Scheibe gut ein. Häufe den Belag auf den Scheiben und beträufle sie mit noch mehr allerbestem Olivenöl. Zuletzt zerreißt die Basilikumblätter und streust sie darüber. Finito!