Knoblauch-Chili-Brot

Gebrauchte bresc Produkte

Alioli mit Zitrone 1000g

Parrillada Piri Piri 450g

Rotes Pfefferschotenpüree 450g

Zutaten

10

Für das Foccacia

- 1 Platte roher Foccacia-Teig
- 50 g Bresc Alioli limón
- 50 g Bresc Piri piri
- 150 g rote Pfefferschoten-Knoblauch-Butter (siehe Rezept)
- 10 g gehackte glatte Petersilie
- 3 Frühlingszwiebel
- 50 g geriebener Cheddarkäse

Für die Butter (1 kg)

- 1 kg Butter
- 100 g Bresc Andalusisches Knoblauchpüree
- 150 g Bresc Rotes Pfefferschotenpüree

Zubereitung

Die Butter mit dem Knoblauch- und Pfefferschotenpüree mischen. Mit Metzgerfolie zu Rollen verarbeiten. Die Foccacia-Platte im Kühlschrank, mit Olivenöl, in einer Gastronorm-Schale auftauen lassen. Mit Alioli und Piri Piri bestreichen. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen und zu 80 % fertig backen. Das Brot vollständig abkühlen lassen. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Das Brot kreuzweise 8 mal mit einem Sägemesser einschneiden und das Brot mit der Frühlingszwiebel, Butter und Käse füllen. Für die Garnierung einige Frühlingszwiebeln zurückbehalten. Das Brot noch 8 bis 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Petersilie und Frühlingszwiebel bestreuen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000