

REZEPT 1/2

Büffelmozzarella- Erdbeer-Caprese

mit Erdbeer-Basilikum-Brotstangen

Zubereitungszeit: **45 min** Portionen: **24**



Zutaten

0.25 Würfel (10 g) frische Hefe
0.5 TL Zucker
500 g Mehl
2 EL Olivenöl
feines Meersalz
250 g Erdbeeren
4 Stiele Basilikum
0.5 TL grüne Pfefferkörner
Mehl für die Arbeitsfläche
Backpapier

Zubereitung

1. Hefe zerbröseln und mit Zucker in 140 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, 1 EL Öl und 5 g Salz mit der Hefemischung ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Pfeffer in einem Mörser fein zermahlen. Erdbeeren mit Basilikum mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Hefeteig nochmals durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 24 x 24 cm) ausrollen. Erdbeer-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Teig erst längs halbieren, dann quer zu Streifen (2 x 12 cm) schneiden. Teigstreifen in sich verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Brotstangen mit 1 EL Öl beträufeln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

REZEPT 2/2

Büffelmozzarella- Erdbeer-Caprese

mit Erdbeer-Basilikum-Brotstangen

Zubereitungszeit: **10 min** Portionen: **4**



Zutaten

- 1 großer Büffelmozzarella
- frischer Basilikum
- Basamico Aceto di Modena IGP
- 1 Schale frische Erdbeeren
- Pfeffer
- Salt
- Olivenöl

Zubereitung

1. Büffelmozzarella abtropfen lassen
2. Erdbeeren waschen
3. Erdbeeren und Büffelmozzarella in Scheiben schneiden und übereinanderschichten
4. Zwischendurch immer salzen und pfeffern
5. Basilikum zupfen und drüberstreuen
6. Mit Balsamico und ein bisschen Olivenöl anmachen

Quelle:

https://www.lecker.de/bueffelmozzarella-erdbeer-caprese-mit-erdbeer-basilikum-brotstangen-76064.html?utm_source=E-Mail&utm_medium=referral&utm_campaign=mailto