

Sandwichtorte für Fussballfans – Fussballtorte WM-Sandwichtorte



Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Sabine Zorba

TOASTBROT (nach Valesa Schell) 😊

Doppelte Menge für eine große Auflaufform nötig!!

Hefevorteig:

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Buttermilch
- 3 g frische Hefe
- 3 g Salz

Alle Zutaten miteinander verkneten (Knethaken) und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. *Hauptteig:*

- Hefevorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl 1050
- 120 g Buttermilch
- 80 g Lievito Madre
- 150 g Milch
- 25 ml Wasser
- 35 g Butter
- 20 g Zucker
- 10 g Salz

– 5 g Hefe (od. 10g wenn kein LM vorhanden)Zubereitung:
Alle Zutaten, außer der Butter, in die Teigschüssel geben.
Alles 5 Minuten bei kleinster Geschwindigkeit verkneten (Knethaken), dann nochmal 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit.

Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben und nochmal 2 Minuten auf mittlerer Stufe unterkneten.

Den Teig auf ein Backbrett geben, ein paar mal falten und rundwirken.

1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig dann in

kleine Stücke teilen, jeden Teigling ein paar mal falten, Fladen draus machen und diese aufrollen.

Die aufgerollten Fladen kommen dann nebeneinander in eine gefettete Form.

Den Teig in der Form 60 Minuten gehen lassen.

Das Brot bei 240 Grad in den Ofen geben, die Hitze auf 200 Grad reduzieren und 40 – 50 Minuten backen.

Beim Einschließen den Backofen schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.

Das Brot rausnehmen und mit dem Bräunwisch (großer Brotpinsel) und Wasser abstreichen.



SANDWICHTORTE:

1Kg Frischkäse

1Kg Kräuterfrischkäse

1 Salatgurke

2 Paprika

4 Karotten

4 Lauchzwiebeln

Käseaufschnitt

Hähnchenschinken

2 Gläser Gemüseaufstrich

250g Butter

Pfeffer, Paprika (Chili), Kräuter (Petersilie, Koriander, Karottengrün), Schnittlauch

Das ausgekühlte Brot 2x durchschneiden.



Den untersten Boden mit Frischkäse bestreichen, mit Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Geraspelte Karotten darauf und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln darauf verteilen.



Käsescheiben aufschichten, Salatgurke in Scheiben darauf legen

und eine weitere Schicht Käse.



Den zweiten Boden mit Frischkäse bestreichen und auflegen.
Obere Seite des Bodens nun mit Gemüseaufstrich bestreichen,
Paprikastreifen verteilen und eine Schicht Schinken auflegen.



Den dritten Boden mit Butter bestreichen und drauflegen.
Die Torte nun mit Kräuterfrischkäse eindecken und nach Lust
mit Kräutern bestreuen und mit Gemüse dekorieren.



(Belag kann nach Wunsch variieren: gekochte Eier, Radieschen, Oliven...)