BREW CHUNKS · STÜCKE · SCHMOREN · VEGETARISCH · FRÜHSTÜCK

LAVENDELHONIG-ZIEGENKÄSETARTE MIT BREW CHUNKS.

BB-010

REZEPT VON
BREW BITES

21 g
PROTEIN JE PORTION

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
BASIS		
☐ Brew Chunks	700 g	7 kg
☐ Mehl	325 g	3,3 kg
☐ Maisstärke	6 g	62 g
GEMÜSE		
☐ Kirschtomaten halbiert	200 g	2 kg
☐ Aprikose in Streifen	225 g	2,3 kg
FOND UND SAUCE		
☐ Butter kalt	160 g	1,6 kg
☐ Wasser	48 ml	480 ml
☐ Olivenöl	25 ml	250 ml

ZUTAT	10 PORT.	100 PORT.
MILCH UND EI		
☐ Ei	65 g	650 g
☐ Creme Fraîche	250 g	2,5 kg
☐ Tomme de chevre gerieben	250 g	2,5 kg
☐ Ziegenfrischkäse	125 g	1,3 kg
☐ Eier	250 g	2,5 kg
WÜRZE		
☐ Salz	0 g	4 g
☐ Paprikapulver	7 g	66 g
☐ Salz und Pfeffer	18 g	180 g
☐ Lavendelhonig	60 g	600 g
☐ Frischer Oregano	10 g	98 g

1 Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und für 20 Minuten in Folie verpackt im Kühlschrank ruhen lassen. In einem tiefen Backblech ausrollen mit einer Gabel einstechen.

2 Bei 160°C für 15 Minuten anbacken und etwas abkühlen lassen. Die Creme Fraîche und die Käsesorten miteinander verrühren.

3 Eier, Maisstärke und Paprikapulver dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf den gebackenen Teig geben.

4 Bei 160°C 45 Minuten backen. Danach herausnehmen und den Ofen auf 200°C Oberhitze oder Grill hochheizen.

5 Mit den Kirschtomaten und den Aprikosen und den Brew Chunks belegen und mit etwas Olivenöl und Lavendelhonig beträufeln. 10 Minuten in den Ofen schieben und leicht karamellisieren lassen. Herausnehmen leicht abkühlen lassen und mit frisch gehacktem Oregano bestreuen und in 16 kleine Quadrate schneiden.

6 Eventuell auf etwas mit Olivenöl mariniertem Rucola servieren.

Brew Chunks erst in den letzten zehn Minuten auf die Tarte, mit Honig beträufelt. Dann karamellisieren sie und bleiben saftig.

Steve