



Rezept

Tomaten-Brioche-Sandwich

Saftige, erfrischende Tomaten in einem luftigen haugemachten Brot – Sandwich deluxe

55 Min

Aktive Zeit



360 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

BRIOCHE

- 10 g Hefe, zerbröckelt
- 6 EL Milch, lauwarm
- 400 g Zopfmehl
- 40 g Zucker
- 1 TL Salz
- 120 g Butter, weich
- 3 Eier, verquirt
- 1 Ei, verquirt, zum Bestreichen

FÜLLUNG

- 200 g Frischkäse nature
- 2 EL Kapern, fein gehackt
- 1 Bund Basilikum, gehackt
- Salz, Pfeffer
- 500 g farbige Tomaten, in Scheiben

Und so wird's gemacht

1 von 4

VORBEREITEN Cake-Form ausbuttern, mit Mehl bestäuben

2 von 4

BRIOCHE Hefe mit Milch verrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen, bis es leicht schäumt. Mehl mit Zucker und Salz mischen, Hefe-Milch und Butter begeben, zu einem weichen und glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3–4 Stunden aufgehen lassen. Teig nochmals kneten, in die vorbereitete Form geben, zugedeckt nochmals 30 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bestreiche.

3 von 4

BACKEN Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

4 von 4

FÜLLUNG Frischkäse mit Kapern und Basilikum mischen, würzen. Brioche in 8, je 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. 4 Scheiben mit Frischkäse bestreichen, mit Tomatenscheiben belegen, würzen. Restliche Brioche-Scheiben darauflegen.

Tipps

- Sandwich mit gebratenen Specktranchen ergänzen.
- Brioche-Scheiben mit Bratbutter in einer Bratpfanne oder im Ofen rösten.