

# **Bruschetta (geröstete, lange Brotscheiben)**

- Kategorien:** Backen, Belegte Brote und Brötchen, Buffets, Fingerfood, Ofengerichte, Single, Snacks, Vorspeisen
- Land / Stil:** k.A. / k.A.
- Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## **Zutaten**

1 Ciabatta-Brot (vom Vortag)

2-4 EL Olivenöl

Meersalz

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.

Brot längs in etwa 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit 1-2 EL Öl bestreichen und etwas Meersalz darauf streuen.

Brotscheiben nebeneinander darauf legen.

Mit 1-2 EL Öl bestreichen und mit wenig Meersalz bestreuen.

Damit sich die Brotscheiben nicht wellen, ein zweites Backblech darauf legen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 7 Minuten goldbraun rösten.

Tip: Am besten eignet sich Brot, das nicht zu lang ist, es lässt sich einfacher schneiden (z. B. Ciabatta zum Fertigbacken).

Grobkörniges Meersalz immer sparsam dosieren, sonst ist das Brot schnell versalzen.