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.