ENTWICKELT VON MARC DIEHL, BARILLA DEUTSCHLAND GMBH

BROTPIZZA
MIT BARILLA-PESTO

ZUTATEN

Olivenöl zum Bestreichen der Brotscheiben

55 g Kirschtomaten

40 g Barilla-Pesto

40 g Mozzarella

30 g Schalotten

2 g Salz

2 g Pfeffer

1 PORTION

SNACK KULTUR BÄKO

Barilla FOR PROFESSIONALS

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BELEGPLAN

1

Produktübersicht

Die Brotscheibe mit einem Pinsel von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die bestrichenen Brotscheiben für ca. 3 Min. bei 230 °C Ober-/Unterhitze im heißen Ofen kross backen.

2

Die Kirschtomaten und Schalotten würfeln. Das Barilla-Pesto hinzugeben.

3

Mit Salz und Pfeffer würzen.

4

Die Tomaten-Pesto-Mischung auf die gebackenen Brotscheiben verteilen.

5

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und auf den Brotscheiben verteilen.
Ofentemperatur: Ober-/Unterhitze 230 °C. Backzeit: 7 Min. Fertig!

SNACK KULTUR BÄKO

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.

Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte als Film finden Sie auf
www.baeko.de

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

SCHWEIZER BROT