



Brote*Book*

**Der frische
Duft von Brot**



WWW.HAGER.CO.AT

Restlos genießen

Das kennen wir doch alle! Auch wenn wir noch so gut planen, manchmal passiert es dann doch: Brot, das wir nicht mehr zum Frühstück oder als Jausenbrot haben wollen. Es ist nicht mehr knusprig genug, nicht weich genug, einfach schon etwas alt. Allzu oft landet es dann im Müll.

Wir in der Bäckerei Hager finden das schade. Weil wir wissen, wie kostbar ein Laib Brot ist: Unser Brot und Gebäck wird nur aus den besten, regionalen Zutaten von Hand gebacken.

Lassen Sie sich also von unseren Rezeptideen inspirieren und verwandeln Sie Ihr altbackenes Brot in köstliche Gerichte. Wir wünschen Ihnen restloses Genießen!



Bruschetta & Chrostini mit Olivencreme

FÜR 4 PERSONEN

Einkaufsliste

Bruschetta

- 6 Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 2 Stängel Basilikum, fein gehackt
- Salz & Pfeffer
- 8 fingerdicke Scheiben
Hager St. Pöltner Brot
- 2 Knoblauchzehen

Chrostini mit

Olivenöl

- 350 g schwarze Oliven entkernt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Tomatenpaste
- 2 EL Olivenöl
- 8 Scheiben Hager Baguette
oder Hager Sandwich

BRUSCHETTA

Zubereitung

1. Tomaten kreuzweise einschneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, im kalten Wasser abschrecken, danach lässt sich die Haut leicht lösen.

2. Tomaten vierteln und Stielansatz entfernen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

3. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl und Basilikum vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Brot toasten, Brotscheiben halbieren, mit Knoblauchzehe einreiben und mit den Tomaten belegen.

OLIVENCROSTINI

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander zu einer cremigen Masse pürrieren und auf getoasteten Weißbrotscheiben verteilen.

2. Sollte die Olivenpaste nicht cremig genug sein, noch etwas Olivenöl dazugeben.

Tipp: Wer es gerne stückiger mag, zerdrückt die Oliven einfach mit einer Gabel. Der Olivenaufstrich lässt sich auch gut vorbereiten und hält sich im Kühlschrank einige Tage.



Caesar Salad mit Croutons

FÜR 4 PERSONEN

Einkaufsliste

- 6 Tomaten
- 2 Römersalate (Romanasalate)
- 1 Hager Steinofenbaguette
(alternativ auch sehr gut mit 4 Hager Laugenstangerl)
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 60 ml Olivenöl
- 80 g Parmesan

Dressing

- 1 Ei-Dotter
- 1,5 EL Zitronensaft
- 1 TL Worcester Sauce
- 80 ml Rapsöl
- 2 EL fein geriebener Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer
(frisch gemahlen aus der Mühle)

CAESAR SALAD

Zubereitung

- 1.** Knoblauch schälen und in grobe Scheiben schneiden und mit einer Gabel fest andrücken. Gemeinsam mit dem Olivenöl in ein Glas geben.
- 2.** Salat waschen und gründlich trocken schütteln. Baguette in 3 cm große Stücke reißen oder schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
- 3.** Eine Hälfte des Olivenöls und eine Prise Salz mit dem Brot vermischen. Bei 180°C goldbraun etwa 10 Minuten backen. Dabei öfter wenden. In der Zwischenzeit Parmesan grob reiben. Brot aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

CAESAR SALAD

Zubereitung

4. Für das Dressing den Dotter mit Zitronensaft und Worcester Sauce mit dem Handmixer aufschlagen. Das Rapsöl dabei in einem feinen Strahl unterrühren. Das Dressing soll schön cremig werden. Nun den fein geriebenen Parmesan untermixen.

5. Zum Schluss das restliche Olivenöl ganz langsam unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Salat in mundgerechte Stücke reißen, mit Parmesan und Croutons (etwas Parmesan und ein paar Croutons für die Deko zurückhalten) und der Hälfte des Dressings vermengen.

CAESAR SALAD

Zubereitung

7. Salat auf Tellern verteilen, mit dem übrigen Dressing anrichten und dem restlichen Parmesan und den restlichen Croutons bestreuen und servieren.

Variante: Mit gebratenem oder gegrilltem Puten- oder Hühnerbrustfilet haben Sie gleich eine sättigende Hauptmahlzeit. Wenn Sie es kräftiger mögen, können Sie die Croutons auch aus dunklem Brot backen.

Tipp: Da unser Hager-Steinofenbaguette schon leicht salzig schmeckt, kann man die Prise Salz je nach Geschmack auch weglassen.



Briocheauflauf mit Birnen

FÜR 4 PERSONEN

Einkaufsliste

- 250 g Topfen (mager)
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 40 g Zucker
- Schale einer unbehandelten
Zitrone
- 60 g geriebene Walnüsse
- 1 mürbes Hager Kipferl
- 2 Birnen
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 1 EL Zucker
- ½ TL Zimt

BRIOCHEAUFLAUF MIT BIRNEN

Zubereitung

- 1.** Topfen, Milch, Eier, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und geriebene Nüsse mit dem Mixer gut verrühren.
- 2.** Kipferlinkleine Würfelschneiden und unter die Topfenmasse rühren.
- 3.** Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- 4.** Kleine feuerfeste Gläschen oder Tassen mit Butter befetten und mit der Topfen-Briochemasse halbvoll füllen.
- 5.** Birnen ziegelartig darauf verteilen.

BRIOCHEAUFLAUF MIT BIRNEN

Zubereitung

6. Zucker mit Zimt vermischen. Auflauf mit gehackten Nüssen und Zimtzucker bestreuen.

7. Bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

8. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Sie können den Auflauf auch in einer größeren Form backen. Dann verlängert sich die Backzeit um etwa 15 Minuten. Anstatt der Nüsse können Sie auch Mandeln verwenden.



Wir wünschen viel Genuss beim Probieren.

*Mehr genussvolle Brot & Gebäck-
Rezepte finden Sie in unserem
Newsletter.*

Jetzt anmelden unter
WWW.HAGER.CO.AT