

Toasts à la „ToastFreeWare“

1) Zutaten

Ein Toast besteht aus:

- Basis
- Fülle 1 und/oder
- Fülle 2
- Abdeckung
- Gewürz

Die Basis besteht aus:

- 1 Scheibe Toastbrot
- 2 Scheiben Schinken (Toastschinken, Putentoastschinken, oder was Feineres)

Die Fülle 1 besteht aus 1-2 zähflüssigen Bestandteilen wie z.B.:

- Ketchup
- Mayonnaise
- Senf
- Kren
- Knoblauchsauce
- Currysauce
- Chutney
- Salsa-/Chili-Sauce
- Ajvar

Die Fülle 2 besteht aus 1-2 festen Bestandteilen wie z.B.:

- Salami
- Gurkenscheiben
- Knoblauchzehen
- Zwiebelringerl oder Perlzwiebel
- Ei (gekocht in Scheiben oder roh)
- Speck
- Sardellen
- Maiskölbchen
- Lachs/Thunfisch/Forelle etc.

Die Abdeckung besteht aus:

- 2 Scheiben Käse (eher würziger), alternativ Mozzarella oder Schimmelkäse

Mögliche Gewürze

- Grünzeug: Oregano, Basilikum, Rosmarin, etc.
- Curry
- Paprika (verbrennt leicht, besser unter den Käse)
- Pfeffer/Cayennepfeffer/Chili/Knoblauchpulver etc.

2) Beispielskombinationen

- „Klassiker“: Basis + Ketchup und Mayonnaise + Käsescheiben + Oregano
- „Leberkas“: Basis + Senf und Kren + Pfefferoni + Käsescheiben
- „Hmmm“: Basis + Sardellen und Knoblauch + Mozzarella + Curry
- „Rustikal“: Basis + Salami + Gurken + Käsescheiben + Gewürz nach Wahl
- „Ham&eggs I“: Basis + Speck und Ei + Käsescheiben + Gewürz nach Wahl
- „Ham&eggs II“: Basis + Speck + Käse + rohes Ei + Salz + frischer Pfeffer
- „Hot“: Basis + Salsasauce + Perlzwiebel + Käsescheiben + Cayennepfeffer



3) Zubereitung

- Festlegung der gewünschten Anzahl an Toasts (4 pro Person sind ein guter Anfang für weitere Überlegungen)
- Basis vorbereiten
- Entscheidung über Fülle 1, Fülle 2, Abdeckung und Gewürze treffen (die Entscheidungsfindungsmethoden aus dem Joker können vielleicht helfen)
- Fülle 1, Fülle 2, Abdeckung und Gewürze auf die vorbereitete Basis aufbringen
- Blech zur Hand nehmen (Backpapier drauf erleichtert das spätere Putzen)
- Toasts auflegen, „Abstandhalter“ dazwischen (= gedrittelte Toastscheiben) vermeiden das Flüchten des Käses
- Rein ins Rohr, Umluft ist meist gut, Temperatur und Dauer sind je nach Rohr unterschiedlich, einmal mit 180° starten und nach einer Viertelstunde schauen. Tipp: Temperatur und Dauer fürs nächste Mal aufschreiben!
- Je nach Rohr empfiehlt es sich, zwischendurch die Tür des Rohrs einmal auf zu machen, um den Wasserdampf raus zu lassen (gibt knusprigere Toasts).
- Die Toasts sind fertig, wenn der Käse angebräunt und die Toastscheiben stabil sind.
- Die Abstandhalter lassen sich auf dem Teller als „Stelzen“ für die Toasts verwenden; das verhindert, dass das Toastbrot am Teller wieder gatschig wird.
- Verzehr üblicherweise mit der Hand, Servietten bereitlegen.



4) Weitere Ideen

<http://www.toastfreeware.priv.at/toast-howto.htm>

5) Copyright, Lizenz

Toasts à la „ToastFreeWare“ are recipes for delicious toasts

Copyright © 2010 Toastfreeware (Philipp Spitzer, Gregor Herrmann)

These recipes are free software: you can redistribute them and/or modify them under the terms of the GNU General Public License as published by the Free Software Foundation, either version 3 of the License, or (at your option) any later version.

These recipes are distributed in the hope that they will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY; without even the implied warranty of MERCHANTABILITY or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License for more details.

You should have received a copy of the GNU General Public License along with this program. If not, see <<http://www.gnu.org/licenses/>>.