



RUSTIC FLAT BAGUETTE WHITE

MIT FRISCHKÄSE, CURRY, APFEL UND KORIANDER.

ZUTATEN

- Frischkäse (Typ Philadelphia)
- Currypaste (thail., grüne oder rote Currypaste)
- Geflügelschinken, in dünne Scheiben geschnitten
- Roter Apfel, in dünne Scheiben geschnitten (Typ Jonagold, Pink Lady)
- Koriander-Blätter
- Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

- 1 Beginnen Sie mit der Vermischung der Currypaste und dem Frischkäse.
- 2 Bestreichen Sie dbeide Baguettehälften mit der Paste.
- 3 Belegen Sie das Sandwich. Beginnen Sie mit dem Geflügelschinken, dann der gehackte Schnittlauch, der in Scheiben geschnittene Apfel und schließlich die Korianderblätter.
- 4 Das Sandwich zuklappen, etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

4295378

Rustic flat baguette white



130g	25cm
40	32
15Min.	
210°C	180°C für 11-13Min.

VORGEBACKEN

Weißes rautenförmiges Halbbaguette aus Weizenmehl, angereichert mit einem flüssigen Roggensauerteig und auf Stein gebacken.

La Lorraine
Baking passion

