



DEMI BAGUETTE DARK LUMBERJACK

MIT SPAGHETTIARTIG GESCHNITTENEN KAROTTEN, ZUCCHINI UND GURKEN, TOMATEN UND PARMESANKÄSE.

ZUTATEN

- Edamame
- Rohe Karotten, in dünne Streifen geschnitten
- Rohe Zucchini in dünne Streifen geschnitten
- Gurke, in dünne Streifen geschnitten
- Tomate, in Scheiben geschnitten
- Geriebener Parmesankäse

ZUBEREITUNG

- Beginnen Sie mit dem Schneiden des rohen frischen Gemüses in Spaghettifäden.
- Bestreichen Sie zunächst beide Baguettehälften mit Edamame.
- Belegen Sie das Sandwich zunächst mit den Gemüsestreifen, dann den geriebenen Parmesankäse und zum Schluss die Tomate hinzufügen.
- Das Sandwich zuklappen, etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

4295391 
Demi baguette dark lumberjack



| | |
|--|---|
|  160g |  27.5cm |
|  40 |  32 |
|  15Min. | |
|  210°C |  180°C für 14-16Min. |

VORGEBACKEN

Dunkles, rustikal aussehendes Halbbaguette aus Weizenmehl, geröstetes Gerstenmalzmehl und Roggen. Angereichert mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Sojabohnen und ein wenig Roggensauerteig. Spitze Enden, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.




La Lorraine
Baking passion

