



# 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