



ARTISANAL DURUM GRAIN DEMI BAGUETTE

MIT GORGONZOLA, MAROKKANISCHEN DATTELN, KNUSPRIGEM SPECK UND HONIG.

ZUTATEN

- Marokkanische Datteln (Medjoul)
- Gorgonzola-Käse
- Speckstreifen (vorgekocht oder vorgegrillt)
- Honig (flüssig)
- Frische Feigen (optional)
- Walnüsse (optional)

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst werden die Speckstreifen in der Pfanne oder im Ofen knusprig gebraten.
- 2 Halbieren Sie das Halbbaguette horizontal.
- 3 Zerkleinern Sie einige entsteinte Datteln.
- 4 Das Sandwich mit einer Schicht knusprigem Speck, Gorgonzola, Datteln und Walnüssen zubereiten. Mit Honig beträufeln.
- 5 Klappen Sie das Sandwich zu und drücken Sie es etwas zusammen.

TIPP Mit ein paar Scheiben frischen Feigen belegen, um mehr Farbe zu erhalten. Wenn Sie die Nüsse weglassen, können Sie als geheime Zutat etwas Haselnussöl auf die Schnittflächen des Halbbaguettes geben!

PRODUKTINFORMATIONEN

2104604 
Artisanal durum grain demi baguette



 130g	 26,5cm
 40	 28
 15Min.	
 210°C	 180°C für 11-13Min.

VORGEBACKEN

Handwerkliches Hartweizen-Halbbaguette mit flüssigem Weizensauerteig. Dank der langen Ruhezeiten in Kombination mit den Eigenschaften des Hartweizenmehls entwickelt dieses Brot seinen einzigartigen, nussig-butterigen Geschmack mit einer cremig-gelben Krume und einer goldenen Kruste und vor allem: eine längere Haltbarkeit nach dem Backen.


La Lorraine
Baking passion

