



RUSTIC CROSS DEMI BAGUETTE WHITE

MIT AVOCADO, HÜHNERFILET, ROTE BEETE UND RADICCHIO.

ZUTATEN

- Hähnchenbrustfilet
- Weicher Ziegenkäse
- Avocado, in Scheiben geschnitten
- Rote Beete, gekocht und in Scheiben geschnitten
- Radicchio oder roter Kopfsalat
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Die Avocado und die Rote Beete in dünne Scheiben schneiden.
 - 2 Das Baguette horizontal durchschneiden und auf beide Hälften etwas Ziegenweichkäse streichen.
 - 3 Das Sandwich zuerst mit dem Radicchio, dann mit Hähnchenfilet, Avocado und der Roten Beete belegen.
 - 4 Mit schwarzem Pfeffer würzen.
 - 5 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.
- TIPP** Möchten Sie es saftiger? Geben Sie ein wenig Joghurt-Vinaigrette über die Avocadoscheiben.

PRODUKTINFORMATIONEN

4040221 
Rustic cross demi baguette white



 125g	 26cm
 45	 28
 15Min.	
 210°C	 180°C für 10-12Min.

VORGEBACKEN

Rustikal aussehendes weißes Halbbaguette aus Weizenmehl und einem Hauch von Gerstenmalz. Der Kreuzschnitt und die großzügige Mehlbestäubung ergeben einen schönen, charaktervollen Ausdruck.


La Lorraine
Baking passion

