



RUSTIC CROSS DEMI BAGUETTE MULTIGRAIN

MIT PULLED PORK, BELGISCHEN ESSIGGURKEN UND KRAUTSALAT.

ZUTATEN

- 🍖 Jambonneau (vakuumiert) oder Pulled Pork
- 🥒 Belgische Essiggurken oder Piccalilli: ein Relish von gehacktem, eingelegtem Gemüse und Gewürzen
- 🥬 Krautsalat

ZUBEREITUNG

- 1 Schneiden Sie das Baguette horizontal auf.
 - 2 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit dem Krautsalat, dann das Fleisch und schließlich die Belgischen Essiggurken.
 - 3 Klappen Sie das Sandwich zu und drücken Sie es etwas zusammen.
- TIPP** Alle Zutaten sind "gebrauchsfertig" beim Großhändler erhältlich.
Ganz einfach, nur 3 Zutaten und 4 Handgriffe!

PRODUKTINFORMATIONEN

4040222   
Rustic cross demi baguette multigrain



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

Rustikal aussehendes Mehrkorn-Halbbaguette aus Weizenmehl und Gerstenmalz, angereichert mit Leinsamen und Sonnenblumenkernen. Der Kreuzschnitt und die großzügige Mehlbestäubung ergeben einen schönen, charaktervollen Ausdruck.