



RUSTIC FLAT BAGUETTE DARK

MIT KASSELER UND WEISSKRAUT.

ZUTATEN

- Kasseler, in Scheiben geschnitten
- Weißkohlsalat
- Frische Blaubeeren
- Frische rote Beeren
- Glatte Petersilie
- onig-Senf-Vinaigrette (Dressing)

ZUBEREITUNG

- 1 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit dem Kasseler, gefolgt vom Weißkohlsalat, den Beeren und schließlich der Petersilie.
- 2 Etwas Honig-Senf-Dressing darüber träufeln.
- 3 Das Sandwich zuklappen, etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

4227674   

Rustic flat baguette dark



-  130g
-  25cm
-  40
-  28
-  15Min.
-  210°C
-  180°C für 11-13Min.

VORGEBACKEN

Dunkles rautenförmiges Halbbaguette aus Weizen- und Roggenmehl, angereichert mit geröstetem Gerstenmalzmehl, Sonnenblumenkernen und Leinsamen und auf Stein gebacken.


La Lorraine
Baking passion

