



# ARTISANAL BUCKWHEAT-LINSEED DEMI BAGUETTE

MIT EINEM KNACKIG-WÜRZIGEN TOFU-SALAT.

## ZUTATEN

- Tofuwürfel gewürzt mit gelbem Curry (erhältlich: gebrauchsfertig)
- Grüner Apfel, gewürfelt
- Cashewkerne, gehackt
- Sellerie, gewürfelt
- Rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- Vegane Mayonnaise
- Korianderblätter, gehackt
- Zitronensaft und Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

- 1 Bereiten Sie den Salat zu: eine Komposition aus gebratenen Tofuwürfeln mit gelbem Currypulver, Apfelwürfeln, gehackten Cashewkernen, Sellerie, gehackter roter Zwiebel, veganer Mayonnaise und gehacktem Koriander. Ein paar Tropfen Limettensaft und Cayennepfeffer.
- 2 Belegen Sie das Sandwich: Entfernen Sie etwas Kruste aus dem Baguette und füllen Sie das Baguette mit dem Salat.
- 3 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.

## PRODUKTINFORMATIONEN

2104635      
Artisanal buckwheat-linseed demi baguette



 160g	 24cm
 40	 32
 15Min.	
 210°C	 180°C für 11-13Min.

VORGEBACKEN

Handwerkliches Halbbaguette aus Weizen- und Buchweizenmehl, mit flüssigem Weizensauerteig. Angereichert mit Buchweizen und Leinsamen, eingeweicht in Dinkelsauerteig. Verziert mit Buchweizenschrot und mit Mehl bestäubt. Durch die eingeweichten Getreide & Samen, in Kombination mit der langen Reifungszeit, entwickelt dieses Halbbaguette seinen spezifischen Geschmack und bleibt länger frisch.



  
**La Lorraine**  
Baking passion