

ARTISANAL WHEAT DEMI BAGUETTE

MIT MARINIERTEM BUNTEN KIRSCHTOMATENSALAT UND ESTRAGON.

ZUTATEN

- Frischkäse glatt (Typ Philadelphia light)
- Frische bunte Kirschtomaten-Mischung
- Weinessig
- Knoblauchzehe
- Frischer Oregano
- Rote Zwiebelringe
- Frische Estragonblätter

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst die halbierten Kirschtomaten in Essig mit Olivenöl, Oregano, fein gehackter roter Zwiebel, Knoblauch, schwarzem Pfeffer und Salz marinieren lassen.
- 2 Schneiden Sie das Baguette horizontal auf und belegen Sie das Sandwich, beginnend mit einer Schicht Frischkäse.
- 3 Die bunte Tomatenmischung darauf verteilen.
- 4 Mit frischen Estragonblättern garnieren.

TIPP Die Schnittfläche des horizontal halbierten Demi-Baguettes zuerst rösten oder toasten (Bruschetta-Stil).

PRODUKTINFORMATIONEN

2104666 
Artisanal wheat demi baguette



 130g	 27cm
 40	 32
 15Min.	
 210°C	 180°C für 11-13Min.

VORGEBACKEN

Handwerkliches Baguette aus Weizen- und Hartweizenmehl, mit einer Kombination eines aktiven flüssigen Weizen- und Roggensauerteigs. Hergestellt gemäß den traditionellen Produktionsmethoden mit langen Reifezeiten. Ergibt eine saftige, halboffene Krumenstruktur und einen reichen, aber doch zugänglichen Geschmack. Auf dem Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.


La Lorraine
Baking passion

