

ARTISANAL MULTIGRAIN DEMI BAGUETTE

MIT CAMEMBERT, WALNUSS UND CRANBERRIES.

ZUTATEN

- Butter
- Camembert
- Walnuss, gehackt
- Getrocknete Cranberries
- Junge Spinatblätter
- Honig-Senf-Dressing

ZUBEREITUNG

- 1 Schneiden Sie das Baguette horizontal auf und verteilen Sie etwas Butter auf beiden Seiten.
- 2 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit Spinat und Camembert.
- 3 Mit getrockneten Cranberries und gehackten Walnüssen bestreuen.
- 4 Zum Schluss etwas Honig-Senf-Dressing oben drauf träufeln.
- 5 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

2104668 

Artisanal multigrain demi baguette



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

Handwerkliches Mehrkorn-Weizenmehl-Baguette mit aktivem flüssigen Roggensauerteig und reichlich Getreide und Samen: Roggen, braune Leinsamen, Sesamsamen, Sonnenblumenkerne und Hafer. Hergestellt gemäß den traditionellen Produktionsmethoden mit langen Reifezeiten. Ergibt eine halboffene Krumenstruktur und einen reichen Geschmack mit gerösteten Noten und einer milchigen Säure im Hintergrund. Auf dem Stein gebacken und mit Mehl bestäubt.


La Lorraine
Baking passion

