



FARMERS BREAD WHITE

MIT GEGRILTEM ITALIENISCHEM GEMÜSEMIX, PANINI MIT BASILIKUM-AIOLI, MOZZARELLA UND PROVOLONE.

ZUTATEN

- Basilikumpesto, 2 Teelöffel
- Aioli oder Knoblauchmayonnaise, 2 Teelöffel
- Mozzarella, 4 Scheiben
- Zubereitete italienische Gemüsemischung (in Öl oder gefroren)
- Getrocknete italienische Kräuter
- Provolone (oder Parmesan), gerieben
- Pfeffer & Salz
- Frischer Basilikum

ZUBEREITUNG

- 1 Vermischen Sie das grüne Pesto und die Aioli.
- 2 Verteilen Sie die Mischung auf beiden Seiten des Brots.
- 3 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit Mozzarella, dann die zubereitete italienische Gemüsemischung, mit den Gewürzen, Salz und Pfeffer bestreuen.
- 4 Mit dem geriebenen Parmesan und einem frischen Basilikumblatt abschließen.
- 5 Das Sandwich schließen (mit der anderen Scheibe Brot mit dem Aufstrich auf der Innenseite) und im Kontaktgrill 3 Minuten bei 225°C grillen.

TIPP Grillen Sie das Sandwich zwischen einem Blatt Backpapier, um Ihren Kontaktgrill zu schützen und ein Anbrennen der Zutaten zu vermeiden. Anstatt das Sandwich erst zusammenzustellen und später zu grillen, können Sie auch zuerst die Brotscheiben grillen/toasten und das Sandwich später zusammenstellen.

PRODUKTINFORMATIONEN

2307013 
Farmers bread white



 800g  42cm
 7  32
 240°C  210°C für 14-16Min.
VORGEBACKEN

Handwerklicher weißer Laib aus Weizen- und Roggenmehl, mit flüssigem Weizensauerteig und Roggensauerteig. Lange Reifungszeit, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.


La Lorraine
Baking passion

