



FARMERS BREAD DARK

MIT SALAT AUS GERÄUCHERTEM LACHS MIT ORANGENSCHALE IN GRIECHISCHEM JOGHURT AUF KOPFSALAT (1. SCHICHT) UND GURKEN-APFEL-FENCHEL-SALAT IN GRIECHISCHEM JOGHURT (2. SCHICHT).

ZUTATEN

- ♥ Griechischer Joghurt
- ♥ Bio-Orange, Schale gerieben
- ♥ Geräucherter Lachs, in Scheiben geschnitten
- ♥ Kopfsalat
- ♥ Gurke, geschält und entkernt, in Scheiben geschnitten
- ♥ Grüner Apfel, Granny Smith
- ♥ Frischer Fenchel
- ♥ Pfeffer und Salz
- ♥ Ein Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- 1 Bereiten Sie zuerst die zusammengesetzten Salate zu. Beginnen Sie mit dem ersten Salat: Den in Scheiben geschnittenen Räucherlachs mit dem griechischen Joghurt vermischen und mit geriebener Orangenschale, Pfeffer und Salz würzen.
- 2 Dann den zweiten Salat zubereiten: Grüne Apfelwürfel mit dünn geschnittener Gurke und dünn geschnittenem Fenchel (mit einer Mandoline) mischen.
- 3 Belegen Sie das Sandwich. Zuerst 3 Scheiben Brot mit Butter bestreichen.
- 4 Unteres Sandwich: Die erste Brotscheibe mit dem Gemüsesalat bestreichen und mit etwas Fenchelgrün abschließen. Schließen Sie das Sandwich mit einer zweiten Scheibe Brot.
- 5 Oberes Sandwich: Legen Sie einige Salatblätter auf die zweite Brotscheibe und belegen Sie diese mit dem vorbereiteten Lachssalat.
- 6 Schließen Sie das Club-Sandwich mit einer dritten (letzten) Scheibe Brot. Ein wenig andrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

2307014 
Farmers bread dark



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

Handwerklicher dunkler Mehrkornlaib aus Weizen- und Roggenmehl, mit flüssigem Weizensauerteig und Roggensauerteig. Angereichert mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Weizenkleie, Sojabohnen, Sesam und geröstetem Malz. Lange Reifungszeit, mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.


La Lorraine
Baking passion

