



ARTISANAL WHEAT-RYE LOAF

MIT FRISCHKÄSE, RADIESCHEN UND SCHNITTLAUCH.

ZUTATEN

- ♥ Lokaler Frischkäse
- ♥ Radieschen, in Scheiben geschnitten
- ♥ Schnittlauch, gehackt
- ♥ Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Die Roggenbrot-Scheiben mit Butter bestreichen.
- 2 Den Frischkäse Ihrer Wahl darauf verteilen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 3 Mit Radieschenscheiben belegen und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

PRODUKTINFORMATIONEN

4030100   
Artisanal wheat-rye loaf



-  450g
-  27cm
-  14
-  32
-  240°C
-  210°C für 14-16Min.

VORGEBACKEN

Handwerklicher Laib aus Weizen- und Roggenmehl, mit flüssigem Weizensauerteig und Roggensauerteig. Durch die Sauerteigmischung, in Kombination mit der langen Reifungszeit, weist dieser Laib alle Charakteristiken eines typischen Roggenbrot auf, mit einer eher geschlossenen Krumenstruktur und einem leicht säuerlichen Roggenaroma. Mit Mehl bestäubt und auf Stein gebacken.




La Lorraine
Baking passion