

ARTISANAL OAT-SUNFLOWER LOAF

MIT GELBEM CURRY-HUMMUS, GEBACKENER ROTER PAPRIKA, SOJASAUCE UND ROTEN RADIESCHENSPROSSEN.

ZUTATEN

- Hummus, mit gelbem Curry gewürzt
- Rote Paprika, im Ofen gebacken und geschält
- Ein Schuss Sojasauce
- Rote Radischensprossen
- Optional: Frisches Korianderblatt

ZUBEREITUNG

- 1 Zuerst die roten Paprikaschoten im Ofen backen und schälen (oder im Glas oder in der Dose vorbereitet kaufen).
- 2 Eventuell eine Scheibe Brot toasten.
- 3 Belegen Sie das offene Sandwich, beginnend mit einer dicken Schicht Hummus mit Currygeschmack, Paprika, einem Schuss Sojasauce und einer Hand voll roter Radischensprossen.
- 4 Mit einem Blatt frischem Koriander dekorieren.

PRODUKTINFORMATIONEN

2104629    

Artisanal oat-sunflower loaf



 450g  22cm
 20  32
 240°C  210°C für 14-16Min.
VORGEBACKEN

Handwerklicher Laib, teilweise aus Vollkorn, aus Weizen- und Hafermehl, mit gerösteten Sonnenblumenkernen und flüssigem Weizensauerteig. Angereichert mit Hafer, der in Hafersauerteig eingeweicht wurde. Verziert mit Hafer und Sonnenblumenkernen und mit Mehl bestäubt. Durch den eingeweichten Hafer, in Kombination mit der langen Reifungszeit, entwickelt dieser Laib seinen ausgewogenen Geschmack und bleibt länger frisch.


La Lorraine
Baking passion

