



ARTISANAL OAT-SUNFLOWER DEMI BAGUETTE

MIT HUMMUS - CHICKEN TIKKA MASALA.

ZUTATEN

- Hummus
- Vorgegartes Hähnchenfilet mit indischen Gewürzen (Mischung aus Curry, Kreuzkümmel, Kurkuma, Koriandersamen, Ingwer, Kardamom, Zimt, Bockshornklee, Gewürznelken) oder vorgekochtes "Chicken Masala".
- Blätter vom Baby-Römersalat
- Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- Sonnenblumenkerne, geröstet
- Joghurt-Dressing (Yogorette)

ZUBEREITUNG

- 1 Belegen Sie das Sandwich, beginnend mit Hummus, gefolgt von den vorbereiteten Chicken Masala Scheiben.
- 2 Zum Schluss das Joghurt-Dressing darüber gießen.
- 3 Das Sandwich zuklappen und etwas zusammendrücken.

PRODUKTINFORMATIONEN

2104631 
Artisanal oat-sunflower demi baguette



 160g  24cm
 40  32
 15Min.
 210°C  180°C für 11-13Min.
VORGEBACKEN

Handwerkliches Halbbaguette, 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 dieses Halbbaguette seinen ausgewogenen Geschmack und bleibt länger frisch.


La Lorraine
Baking passion

