



# ARTISANAL BUCKWHEAT- LINSEED LOAF

MIT ERDNUSSBUTTER, BANANE UND LAUCHSPROSSEN FÜR EINE PIKANTE NOTE.

## ZUTATEN

- 🍷 Erdnussbutter
- 🍌 Banane, 3 - 4 Scheiben
- 🌱 Lauchsprossen

## ZUBEREITUNG

- 1 Toasten Sie zunächst eine Scheibe Brot, falls gewünscht.
  - 2 Eine dicke Schicht Erdnussbutter auf die Brotscheibe streichen und mit 4 Bananenscheiben belegen.
  - 3 Zum Schluss ein paar Lauchsprossen darüber streuen.
- TIPP** Als Panini oder gegrilltes Sandwich servieren. Für ein komplettes Frühstückserlebnis: Ersetzen Sie die Sprossen durch Kokosnuss- und Kakao-Granola.

## PRODUKTINFORMATIONEN

2104633   
Artisanal buckwheat-linseed loaf



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

Artisanal loaf made from wheat and buckwheat flour, with liquid active wheat sourdough. Enriched with buckwheat and brown linseed soaked in spelt sourdough. Decorated with buckwheat grits and flour dusted. Thanks to the soaked grains & seeds in combination with the long maturation time, this loaf develops its specific taste and stays fresh for longer.



  
**La Lorraine**  
Baking passion