

# TOSTI CAMAMBERT BRESAOLA

**BROOD MET EEN VERHAAL**  
B'rustiek® is brood met een verhaal. Dit traditionele brood op basis van "levain" is gemaakt met de bloemsoort "farine tradition Francaise". Daaraan voegen we water, zeezout en een héél klein beetje gist toe. Dit wordt langzaam geknead tot een soepel deeg, dat vervolgens 48 uur de tijd krijgt om te rijzen en op smaak te komen. Zonder enige toevoeging, met uitsluitend 100% natuurlijke ingrediënten.



## B'RUSTIEK WIT

ART.NR. 50168

 10 STUKS  400 GRAM

[Bekijk op PSinfood](#)

### INGREDIËNTEN:

- 2 sneden B'rustiek brood
- 4 plakken rijpe camembert
- Handje rucola
- 4 plakken bresaola
- 3 partjes zongedroogde tomaat, gehalveerd

### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet de grillpan op het vuur of het tosti ijzer aan.
2. Beleg een snee brood met de Camembert, bresaola, zongedroogde tomaat en rucola.
3. Leg de andere snee brood erbovenop.
4. Leg de tosti in de pan of op het ijzer. Bak deze gedurende 2 -3 minuten. Laat hem iets langer liggen wanneer de tosti nog geen grillstrepen heeft, of de kaas nog niet gesmolten is.

### BAKADVIES:

Bak ons B'rustiek af: 10 tot 12 min op 200-220 °C. Laat afkoelen voor het opensnijden.

**TIP: Voor het beste resultaat adviseren wij ons brood ontdooid af te bakken**

*B'rustiek*®

