

# PLAK B'RUSTIEK

## Feta & tomaat

### Omschrijving:

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 gekneet 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.

Royale plak B'Rustiek 800 gram bruin, belegd met smaakvolle combinatie van ingrediënten. Mooi en speels opgemaakt serveert u hiermee een smaakvolle en kleurrijke lunch

### Smaakomschrijving:

Fris en natuurlijk!



### Ingrediënten:

- B'Rustiek 800 gram bruin
- veldsla
- feta
- gepelde walnoten
- geroosterde pijnboompitten
- tomaat
- honing
- roomboter
- zout en peper
- evt. saus naar keuze.



### Bereidingswijze:

Snij een mooie plak B'Rustiek bruin (800 grams brood). Rooster de pijnboompitten. Snij de tomaat in grove stukken. Breek de feta in blokjes. Breek een aantal walnoten in stukjes. Besmeer de plak B'Rustiek met roomboter. Beleg met veldsla. Beleg daarop royaal met feta en tomaat. Garneer de boterham met de overige ingrediënten.

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



BUSSING  
BROOD

## B'RUSTIEK

ART.NR. 500171 -500172

8 STUKS, 800 GRAM

SINDS 1899  
**BUSSING**  
BROOD

Chr. Huygensstraat 12  
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80 - F 0186 65 34 19  
E [info@bussingbrood.nl](mailto:info@bussingbrood.nl)

[www.bussingbrood.nl](http://www.bussingbrood.nl)