

B'RUSTIEK SCHOTEL

Omschrijving:

We maken een synoniem op de populaire Nacho-schotels met B'Rustiek Flute.

Smaakomschrijving:

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. B'Rustiek-schotel is een creatie van plakjes B'Rustiek flute (wit en bruin) met daarop divers beleg. Deze schotel kan worden geserveerd bij de borrel, als ook als lunchgerecht.



Ingrediënten:

Afhankelijk van aantal personen de hoeveelheden bepalen. In dit voorbeeldrecept wordt gewerkt met

- B'Rustiek flute wit (in plakjes gesneden)
- B'Rustiek flute bruin (in plakjes gesneden)
- Rode en gele punt-paprika
- Rode ui
- Geraspte Italiaanse (harde) kaas
- Geroosterde pijnboompitten
- Snippers bos-ui

Bereidingswijze:

Bak de B'Rustiek flute af. Laat de oven warm (180C).
Snij de broden (wit en bruin) in plakjes. Neem een ovenvaste schaal of bord. Snij de paprika's in ringen. Snij de rode ui in ringen. Rooster de pijnboompitten. Rasp de Italiaanse harde kaas. Snij de bos-ui in stukjes. Beleg de bodem van de schaal met plakjes brood. Garneer daarop alle ingrediënten.
Plaats de schaal of bord in de oven en laat de kaas smelten en bak alle ingrediënten nog 10 minuten. Serveer de schotel.

B'rustiek



BUSSING
BROOD

B'RUSTIEK FLUTE

ART.NR. 50321 -50322

10 STUKS, 400 GRAM

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



SINDS 1899
BUSSING
BROOD

Chr. Huygensstraat 12
3281 ND Numansdorp

T 0186 68 11 80 - F 0186 65 34 19
E info@bussingbrood.nl

www.bussingbrood.nl