

DEUGNIET

Pastrami met mierikswortelmayo

OMSCHRIJVING:

Dit deeg krijgt 24 uur de tijd om te rijzen en smaak te ontwikkelen. De Bussing Deugniet wordt met de hand gevouwen en gebakken op de vloeroven voor de knapperige korst en robuuste uitstraling. Het deeg is lekker luchtig! Een opvallende lunchbol royaal belegd met gesneden pastrami met mooie knapperige garnering.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Desem Deugniet wit

Stevig brood met een dunne korst met de smaak van de molen gemalen bloem. Grassige en kruidige geur van vers gemaaid gras in het voorjaar. Lekker met gerookte zalm, witschimmelkaas, pulled pork of vers bereide jamsorten.

Desem Deugniet bruin

Een zacht middel donker brood met stukjes pitjes en een bloemige harde korst. Donkere, beetje zurige geur met een vleugje noot. Lekker lunchbrood met pastrami, carpaccio met pesto en pijnboompitten, paddestoelen of een salade van kip.



INGREDIENTEN:

- Deugniet bruin
- piccalilly
- augurk
- pastrami
- rode ui
- mayonaise met mierikswortel
- kappertjes
- sesamzaadje
- satsina
- peper en zout



BEREIDINGSWIJZE:

Bak de Deugniet af. Maak (of koop) de mayonaise met mierikswortel. Snij (of koop gesneden...) plakken pastrami. Snij de rode ui in ringen. Snij plakjes augurk. Besmeer de bol royaal met piccalilly. Leg daarop stukjes augurk. Maak rolletjes van de plakjes pastrami en leg op de piccalilly. Garneer verder met de uiringen en mierikswortelmayonaise. Garneer met kappertjes, atsina, sesamzaadjes, en breng op smaak met zout en peper.



DEUGNIET WIT/ BRUIN

ART.NR. 500240/ 500245

3 X 8 STUKS, 130 GRAM

BAKADVIES:

Bak de Deugneten af: 6 tot 8 minuten bij 200°C tot 220°C.
Voor het insnijden, eerst laten afkoelen.

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

