

BRIOCHE MET SPEK EN HONING



Brioche brood

Zacht, zoet brood, licht en luchtig dankzij het gebruik van extra roomboter en eieren.

INGREDIËNTEN:

- 3 Bussing mini brioche / 1 dikke snee Bussing Brioche
- 3 plakjes spek / 3 plakjes spek
- 3 kleine plakjes brie / 2 grote plakken brie
- 3x 1/2 tl honing / 1 tl honing
- 3x 1 tl geroosterde hazelnoten, gehakt / 1 el hazelnoten, gehakt



BEREIDINGSWIJZE:

Mini-brioche

1. snijd de kapjes van de mini Brioche af en leg hier een stukje brie tussen.
2. Wikkel een plakje spek om de brioche en zet vast met een cocktailprikker.
3. Zet in de oven gedurende 8-10 minuten tot het spek een mooie kleur heeft.
4. Haal uit de oven en garneer met de honing en de geroosterde hazelnoten.

Brioche

1. Beleg de brioche met de spek.
2. Leg hierop de brie en verdeel de gehakte hazelnoten.
3. Zet in de oven gedurende 8-10 minuten.
4. Garneer met de honing.

Vorbereidingstijd: 5 min
Kook-/Baktijd: 8-10 minuten
Oventemperatuur: 180 / 160

**TIP: Voor het beste resultaat
adviseer wij ons brood
ontdooit af te bakken.**

MINI BRIOCHE BROODJE / BRIOCHE BROOD

ART.NR. 2042 / 2077
25 STUKS/ 3 STUKS



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