

DEUGNIET

Pulled pork

American style

OMSCHRIJVING:

Dit deeg krijgt 24 uur de tijd om te rijzen en smaak te ontwikkelen. De Bussing Deugnet wordt met de hand gevouwen en gebakken op de vloeroven voor de knapperige korst en robuuste uitstraling. Het deeg is lekker luchtig! Opvallende lunchbol royaal belegd met pulled pork en garnering.

SMAAKOMSCHRIJVING:

Desem Deugnet 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 Deugnet 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:

- Deugnet wit
- pulled pork
- little gem
- roomboter
- BBQ-saus
- geraspte wortel
- koriander
- gerookte peper
- zout

BEREIDINGSWIJZE:

Bak de Deugnet (wit) af. Maak of koop smaakvolle pulled pork. Maak of koop de BBQ-saus. Rasp (of koop) de wortel in sliertjes. Snij de bol open en besmeer met roomboter. Beleg met blaadjes little gem. Beleg vervolgens royaal met de pulled pork, en overgiet met de BBQ-saus. Garneer met de geraspte wortel, koriander, gerookte peper en zout.

SERVEREN:

Serveren met American signatures (bord / vlaggetje / prikker etc.)



DEUGNIET WIT/ BRUIN

ART.NR. 500240/ 500245
3 X 8 STUKS, 130 GRAM



BAKADVIES:

Bak de Deugnieten 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.