ENTWICKELT VON MICHAEL HONDONG, DAHLHOFF FEINKOST GMBH

# LANDBROT „BRETAGNE“

## ZUTATEN

**2 Scheiben** Bauernbrot

**30 g** Camembert Creme

**30 g** Dahlhoff Honig-Senf-Creme

**60 g** Hähnchenbrust in Streifen

**8 g** Rucola

**15 g** Dahlhoff Bunter Garten-Salat

1 PORTION

SNACK KULTUR

BÄKO

DAHLHOFF FEINKOST

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

# BELEGPLAN

1

Produktübersicht

2

Erste Scheibe Bauernbrot mit der Camembert Creme bestreichen.
Zweite Scheibe Bauernbrot mit der Dahlhoff Honig-Senf-Creme bestreichen.

3

Auf die Camembert Creme den Rucola geben.

4

Hähnchenbrust in Streifen auf den Rucola legen.

5

Dahlhoff Bunter Garten-Salat auf die Hähnchenbrust geben.
Deckel auflegen. Nach Bedarf erwärmen. Fertig!

SNACK KULTUR
BÄKO

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.

**Das Making-of –**
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
**www.baeko.de**

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

**BAUERNBROT**