

UTBILDNING OCH INSPIRATION FRÅN BONJOURBAGARN

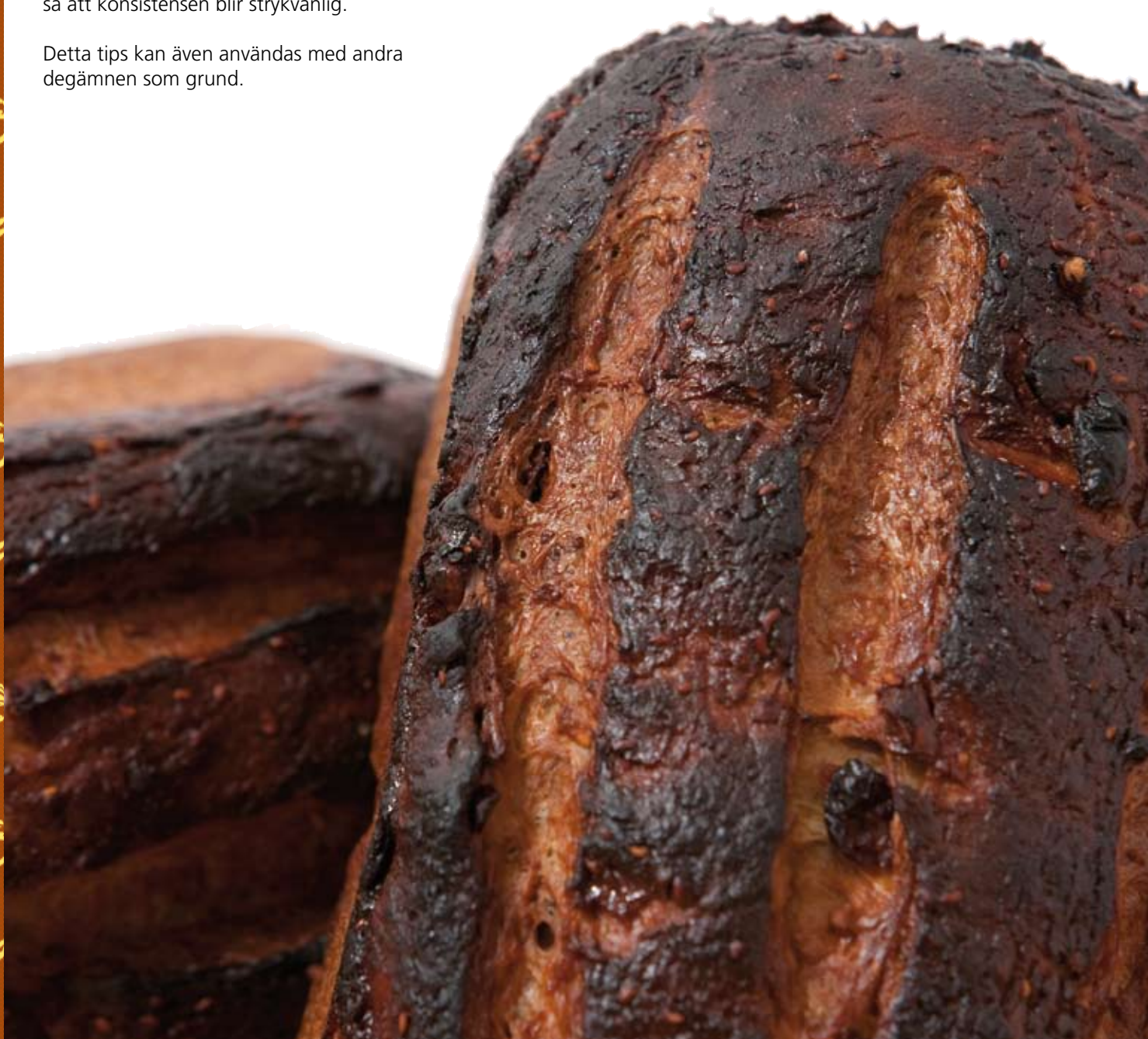
Müslibröd med hallon

Focaccia är ett klassiskt Italienskt bröd, och en nyhet i Bonjours degämnessortiment. Här nedan tipsar vi om två läckra sätt att tillreda den. Glöm inte att smaka själv, den är fantastiskt god!

Gott på Müslibrödet är att man jäser degämnet till maximal storlek, snittar den fint och sen stryker den med en blandning av brödglass och hallonsylt. Detta ger en härlig söt smak till brödet eftersom hallonsylten ger en knäckig smak med touch av hallon och ett trevligt utseende.

Blanda 1 liter brödglass med 400 gram hallonsylt så att konsistensen blir strykvänlig.

Detta tips kan även användas med andra degämnen som grund.



Nordic bake off AB

Tel 08-619 34 00, Fax 08-619 34 40, Box 47 619, 117 94 Stockholm. Order 08-619 34 34.

www.nordicbakeoff.se

