

ITALIAN STYLE BOWL BREAD



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Italiaanse kruiden
450g



Bresc Tomaten tapenade
1000g



Bresc Tomaten tapenade
325g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st bowl bread
- 10 st burrata
- 10 st Pomodori tomaten
- 250 g Bresc Tapenade zongedroogde tomaat
- 250 g coppa di parma
- 200 g groene olijven
- 200 g zwarte olijven
- 50 g Bresc Erbe Italiano
- 65 st basilicumblaadjes
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Smeer het brood, inclusief de bovenkant, in met de tapenade zongedroogde tomaat. Trek de mozzarella uit elkaar in stukken. Snijd de tomaat in vieren, verwijder het zaad en snijd in concassée. Snijd de basilicumblaadjes en de coppa di parma in kleine stukken. Vermeng alle ingrediënten met elkaar en breng op smaak met peper, zout en Erbe Italiano. Vul het brood met het mengsel en leg op de bovenkant ook mozzarella. Bak het brood af in de oven op 220 ° gedurende 10 minuten.