



Saucijzenbrood

Gemalen (IDDSI 5)

Ingrediënten	Hoeveelheid
Saucijzenbrood	1 (90 gram)
Runderbouillon of thee	150 ml

Bereidingswijze in het kort

Formaat kom klein

Stand machine 2 1

Draaischema 10 sec. 5 sec.

Bereidingswijze

- Warm het saucijzenbroodje op in de magnetron (in de oven wordt het harder).
- Snijd het saucijzenbroodje in stukken en doe deze in de kom.
- Doe de warme bouillon of thee bij de stukken in de kom en laat de machine 10 seconden draaien op stand 2.
- Duw met de spatel de omhooggevlagen stukjes naar beneden. Laat de machine dan nog 5 seconden draaien op stand 1.

Let op!

Door het zetmeel in het bladerdeeg gaat de gemalen voeding nog binden als je het laat staan en dus dikker worden. Dit gebeurt vrij snel, serveer daarom direct na het malen om de juiste dikte te behouden.

