



# Brezel con queso Miree a las finas hierbas



Sabroso brezel de pan suave y tierno (Ref.42275), elaborado según tradición de Suabia, relleno de una deliciosa mousse de leche de vaca procedente de la región de Baviera, de suave textura y con una sabrosa mezcla de hierbas (Refs.41603 ó 41615 ó 41616).



1. Cortar el brezel por en medio.



2. Sobre un plato añadir la sal en escamas, ligeramente humedecidas.



3. Aplastar levemente la cara superior del brezel.



4. Calentar al horno el brezel por 2 minutos a 180°



4. Añadir el queso a las finas hierbas, repartir convenientemente.



5. Presentar y servir.

## Supervivencias

- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 1 hora



Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

## Horno



1 min. a 180°C

## Grill



Darle un breve toque 30 - 40 seg.

## Recomendaciones:

En el grill marcar el brezel de 30 - 40 seg.



## Single



## Menú



+



+

