


## ITALIAN STYLE BOWL BREAD



### 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

### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Italiaanse kruiden  
450g



Bresc Tomaten tapenade  
1000g



Bresc Tomaten tapenade  
325g

### 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 °C gedurende 10 minuten.