

Puccia broodchips / Puccia Bread chips



De boodschappen

1 Puccia brood, liefst met olijven
8 plakken Tyrolean speck
100 gram boter, liefst Malga boter
wat platte peterselieblaadjes

Zo maak je Puccia broodchips

Leg het brood 20 minuten in de vriezer en verwarm de oven voor tot 180°C.

Snij het brood zo dun als je kan, hoe dunner het brood hoe mooier de krul.

Leg het brood op bakpapier op de bakplaat.

Bak het in 2-3 minuten lichtbruin en gekruld(!).

Laat het brood rusten tot het knapperig is.

Klop de boter tot het zacht en glad is en schep het in een spuitzak.

Spuut hier en daar wat boter op het brood.

Beleg het brood met de spek en wat peterselie.

Geniet ervan!

Puccia broodchips / Puccia Bread chips



Shopping list

1 loaf of Puccia bread, preferably with olives
8 slices Tyrolyan speck
100g butter, preferably Malga butter
some flat parsley leaves

How to make Puccia Bread Chips

Place the bread 20 minutes in the freezer and preheat the oven to 180°C.

Slice the bread as thinly as you can, the thinner the slices the more they curl.

Place the slices on baking paper on a baking tray.

Bake it in 2-3 minutes light brown and curled (!).

Leave the slices to rest until crispy.

Whip the butter until it is soft & smooth then spoon it into a piping bag.

Pipe some butter across the bread slices.

Top with a slice of speck and some parsley leaves.

Enjoy!