

# Mie de pain

## Professionelle Weißbrotbrösel



### Zutaten für 2 Personen als Teil einer Panade:

2-3 Scheiben Toastbrot

### Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Toastbrot entrinden.

2. Im Blitzhacker zu feinen Krümeln verarbeiten.

### Hinweise:

Panaden werden mit Mie de pain lockerer als mit Semmelbröseln. Man kann es auch zur Verbesserung der Konsistenz bei Aufstrichen verwenden.

### Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, Hilfsprodukte, französisch