

TULIP

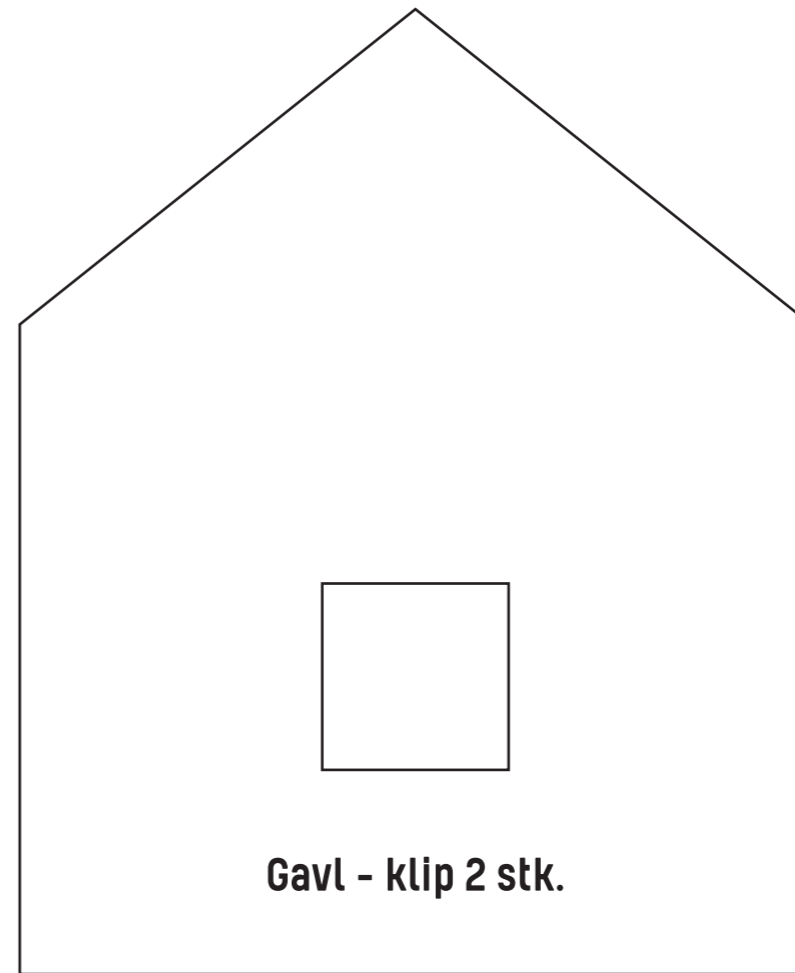
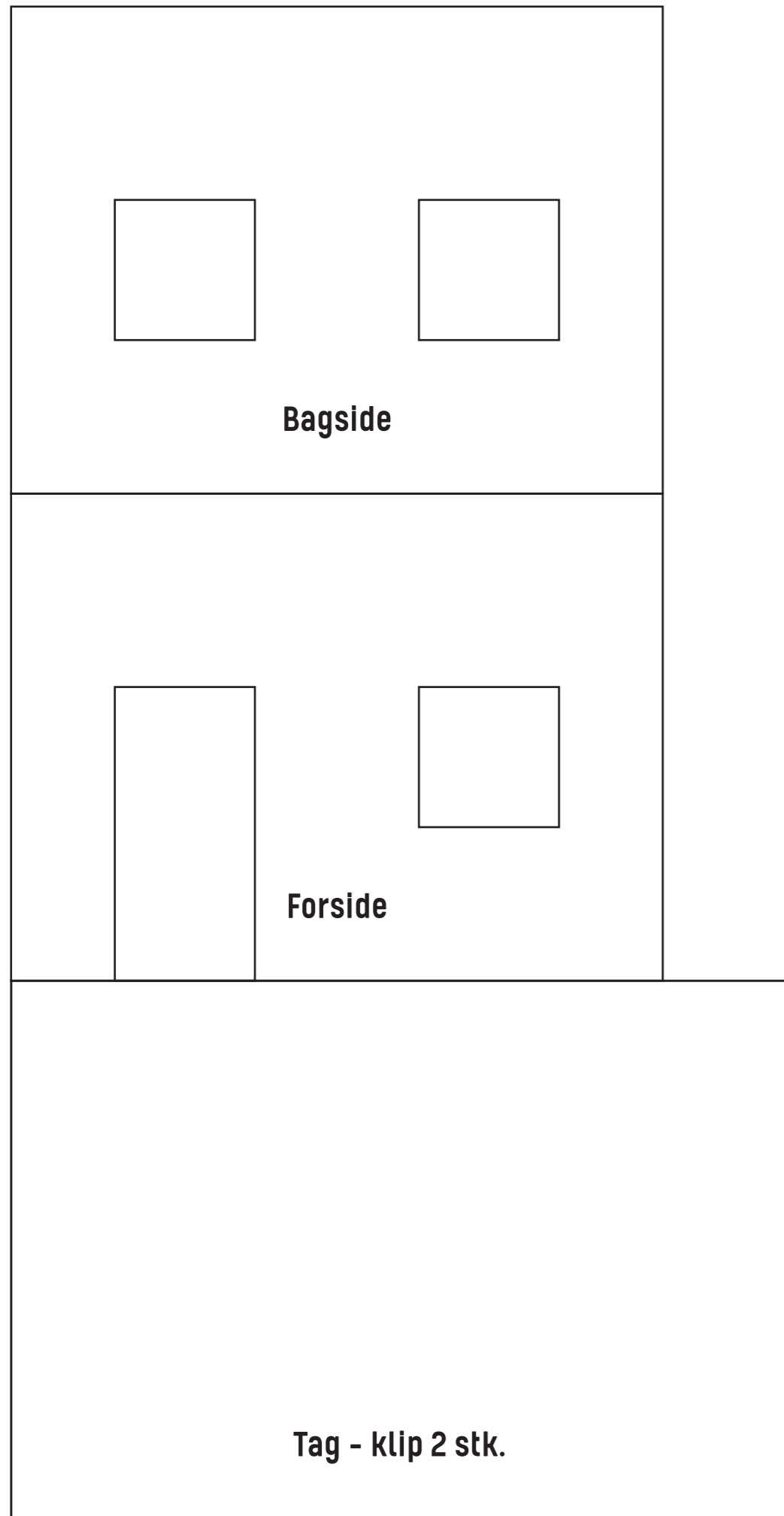
- *Let the Wrapping Begin* -

BYG DIT EGET BACON·JULEHUS

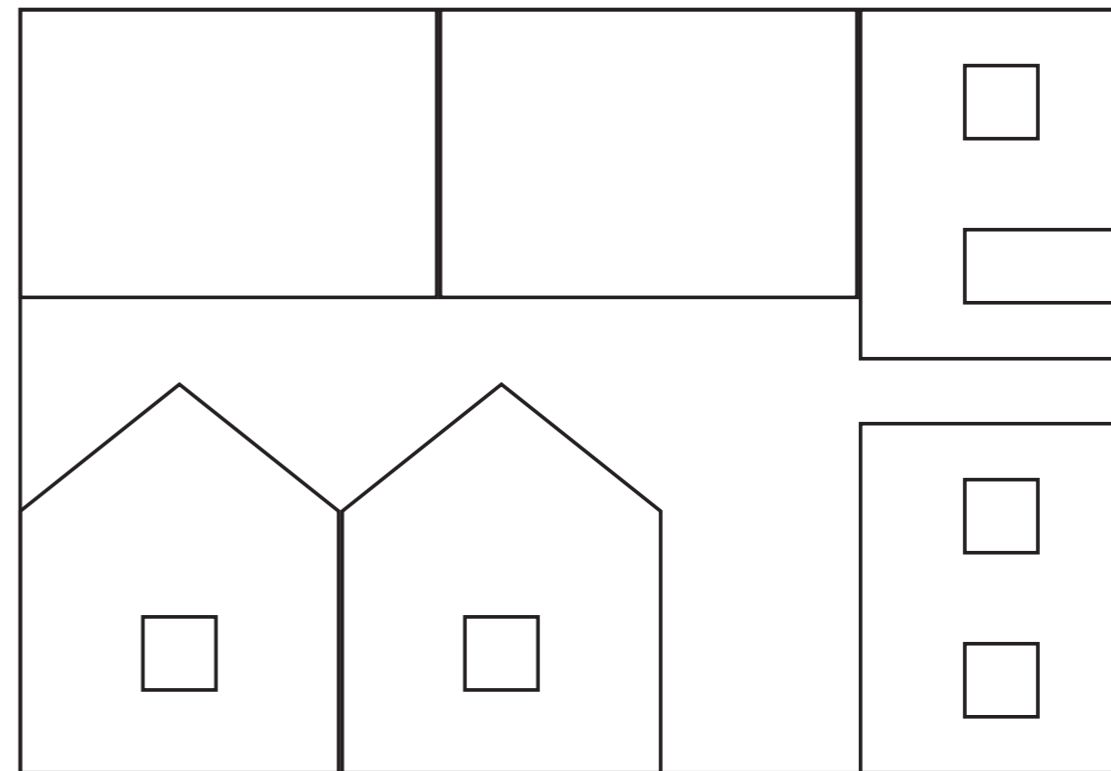


Find flere
opskrifter på
**TULIP.DK/
BACON**





Anvisning til placering af skabeloner på den udrullede dej.



Guide til det SPRØDESTE JULEHUS

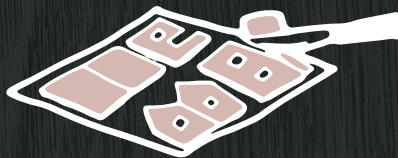
- 1** Bag færdigudrullet pizza-dej (ca. 25x36cm), under pres, mellem to bageplader med bagepapir 12 min. v. 200°C i en forvarmet ovn.



- 2** Klip skabelonerne ud og brug dem som guides, når delene til hytten skal skæres ud.



- 3** Udskær skabelonerne efter lineal med en savtakket kniv, 2 gavle, 2 vægge og 2 tagstykker til huset af den bagte pizzadej. Udskær evt også vinduer og en dør.



- 4** Rul/fold rå bacon om de bagte pizzadejselementer.



- 5** Bag dem under pres mellem 2 bageplader med bagepapir i 15 min. v. 200°C.



- 6** Saml baconhusets 4 sider med bagelim og lim taget på.

- 7** Hytten kan pyntes med hakket grønkål, kunstig sne og trædesten af syltede rødbeder.

God fornøjelse & Velbekomme

TULIP

Læs mere om Tulip Bacon på www.tulip.dk/bacon
og besøg os på facebook.com/tulipbacon