ENTWICKELT VON FELIX ROMMEL,
AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

BROT-SALAT

ZUTATEN

350 g Weizenmischbrot
50 g Rucola
250 g Kirschtomaten
150 g Getrocknete Tomaten (eingelegt)
60 g Walnussbruch
60 g Olivenöl
60 g Zitrusöl
15 g Tomatenessig
15 g Aceto Balsamico
60 g Wasser
5 g Agavendicksaft
1 g Salz
1 g Pfeffer

2 PORTIONEN

SNACK KULTUR
BÄKO

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BELEGPLAN

1

Produktübersicht

2

Das Weizenmischbrot auf Stärke 15 schneiden.
Danach in kleine, mundgerechte Würfel schneiden und bei 160 °C für 8 Min. anrösten.

3

Aus den Ölen, Essigen, dem Wasser, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen.
Frische und getrocknete Tomaten (eingelegt) mit der Vinaigrette mischen.

4

Rucola auf den Teller geben. Brotstücke kurz unter die Vinaigrette heben
und alles zusammen auf dem Rucola anrichten.

5

Mit Walnussburch garnieren.
Fertig!

SNACK KULTUR BÄKO

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.

Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
www.baeko.de

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

WEIZENMISCHBROT