ENTWICKELT VON MARC DIEHL, BARILLA DEUTSCHLAND GMBH

# GEBACKENE FRÜHLINGS-LAUGENSPIRALE

## ZUTATEN

**50 g** Frischkäse

**25 g** Schmand

**25 g** Barilla-Pesto

**20 g** Frühlingszwiebeln

**3 g** Rote Bete Sprossen

**1 g** Pfeffer

1 PORTION

SNACK KULTUR BÄKO

Barilla FOR PROFESSIONALS

AKADEMIE Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

# BELEGPLAN

**1**

Produktübersicht

**2**

Frischkäse, Schmand, Barilla-Pesto und Frühlingszwiebeln
gut verrühren und mit Pfeffer würzen.

**3**

Laugenspirale der Länge nach oben tief ein-, aber nicht durchschneiden.

**4**

Vorsichtig die Laugenspirale auseinanderdrücken und auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Backblech setzen. Die Laugenspirale mit der Masse füllen.

**5**

Ofentemperatur: Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C.
Backzeit: 5 Min. Zum Schluss mit Rote Bete Sprossen bestreuen. 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:

**LAUGENGEBÄCK**

**BÄKO-BackKultur adaptieren:**
80 g,
als Stange aufgearbeitet