

Backanleitung

Grillschnitte

BAKO



Teig-Zutaten

- 1,5 kg Pane Rustik
- 8,5 kg WM 550
- 0,2 kg Natives Olivenöl
- 0,23 kg Salz
- 0,18 kg Hefe
- 7,2 kg Wasser (TA 172)

Ergibt 17,88 kg Teig

Anleitung

Knetung

5 min langsam, 6 – 8 min schnell kneten.

Teigtemperatur:

24 – 26 °C (betriebsüblich)

Teigruhe

45 min

Teigeinlage: 1,3 kg

Aufbereitung

Nach der Teigruhe 1,3 kg Teig in ein 60/20 Schnittenblech gleichmäßig eindrücken und mit CSM Tiger Paste bestreichen. Zum Schluss den Teig mit den Fingerspitzen (handmade) gut stüpfeln. Bei voller Gare schießen.



Weitere Rezepturen

Einfach den QR-Code scannen und inspirieren lassen.

Backtemperatur: 240 °C anbacken, 230 °C ausbacken

Backzeit: 35 – 40 min

Beleganleitung Grillschnitte

BAKO



Belag-Zutaten

- 1 Blech Brotteig
- 130 g Tomatencreme
- 200 g Salatmischung
- 250 g Geraspelte Pute
- 250 g Krautsalat
- 8 Scheiben Leerdammer



1
Teigling gleichmäßig durchschneiden und mit Tomatencreme bestreichen



2
Salatmischung verteilen



3
Geraspelte Pute gleichmäßig aufstreuen



4
Krautsalat aufbringen und Käsescheiben auflegen



5
Im Blech in der Kühltheke präsentieren und im Kontaktgrill erwärmen