

Backanleitung

BAKO

Tomaten Mozzarella Liebe



Teig-Zutaten

- 10,0 kg** Bonjour Roland
- 0,23 kg** Salz
- 0,15 kg** Hefe
- 7,2 kg** Wasser (TA 172)
- 1,0 kg** Oliven schwarz,
in Scheiben
- 0,4 kg** getrocknete Tomaten,
gehackt
- 0,8 kg** Feta-Käse gewürfelt

Ergibt 19,78 kg Teig

Anleitung

Knetung

10 min langsam, 5 – 6 min schnell kneten. Das Salz 3 min vor Beginn der Schnellknetung zugeben. Oliven, getrocknete Tomaten und Feta-Käse am Ende nur kurz unterkneten.

Teigtemperatur: 24 – 26 °C (betriebsüblich)

Teigruhe

In einer geölten Kunststoffwanne 120 min, nach 45 min einmal aufziehen. Bei GV 90 min in einer geölten Kunststoffwanne, nach 45 min einmal aufziehen.

Teigeinlage: 0,24 kg

Aufbereitung

Die geölte Kunststoffwanne auf einen gut gemehlten Tisch stürzen, mit einem Abstecher eckige Stücke abstechen und abwiegen. Danach die Teigstücke auf einem Abzieher legen und nach 20 – 30 min backen.



Weitere Rezepturen
Einfach den QR-Code scannen und inspirieren lassen.

Backtemperatur: 240 °C anbacken, 230 °C ausbacken
Backzeit: 30 – 35 min,
die letzten 15 min mit geöffnetem Zug

Beleganleitung

Tomaten Mozzarella Liebe

BAKO



Belag-Zutaten (1 Portion)

- 1 Brötchen (siehe Backanleitung)
- 20 g Basilikumcreme
- 10 g Rucola
- 4 Scheiben Tomate
- 3-4 Scheiben Mozzarella
- Basilikumblätter, Kräutersalz nach Bedarf

1



Mediterranes Brötchen aufschneiden und gleichmäßig mit Basilikumcreme bestreichen

2



Rucola gleichmäßig verteilen

3



Tomaten und Mozzarellascheiben im Wechsel auflegen

4



Kräutersalz und Basilikumblätter aufbringen und Deckel schließen

5



In der Snacktheke präsentieren und im Kontaktgrill erwärmen