



### Patty Patty Baby

Laugenbrötchen, Premium

**Rezept-Nr.: 02651**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Laugenbrötchen/Stangen schwäbische Art Gen	0,090	Das Laugenbrötchen durchschneiden.
Bayrisch Sauce, vegan	0,040	Beide Hälften mit der Bayrisch Sauce bestreichen.
Rucola	0,010	Auf die untere Hälfte den Rucola auflegen.
<b>PB Frikadelle, vegan</b>	0,080	Die gebratene Frikadelle diagonal in 3 Stücke schneiden und abwechselnd fächerartig mit den Gurken- und Tomatenscheiben anrichten.
Tomaten in Scheiben,Intense	0,010	
Salatgurken in Scheiben	0,005	
Krautsalat, abgetropft	0,040	Den Krautsalat locker darüber geben und mit Paprikawürfel bestreuen.
Paprikamix, roh	0,005	
		Den Brötchendeckel leicht nach hinten schräg auflegen.

**Gesamtgewicht: 0,280 kg**

**Ofentemp.: 0 °C (240 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 0 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): Frank Dudat.**

Telefon: 06721 - 790 255 E-Mail: frank.dudat@csmingredients.com.

15.01.2024