



### Sim-Sala-Me

Laugenstange, Premium

**Rezept-Nr.: 02673**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Laugenbrötchen/Stangen schwäbische Art Gen	0,085	Die Laugenstange längs halbieren und beide Hälften mit Meerrettich Sauce bestreichen.
Meerrettich Sauce, vegan	0,030	
Rucola	0,010	Auf die Unterseite den Rucola auflegen.
<b>Vegane Mühlen Salami Klassisch</b>	0,045	Die "Vegane Mühlen Salami klassisch" zweimal falten und abwechselnd mit den Tomaten- und Gurkenscheiben auf dem Salat anrichten.
Tomaten in Scheiben,Intense	0,020	
Salatgurken in Scheiben	0,005	
Krautsalat, abgetropft	0,025	Den Krautsalat voluminös aufgeben und die Paprikawürfel als Topping darüber streuen.
Paprikamix, gewürfelt, Ringe, Streifen	0,010	Die obere Hälfte der Laugenstange leicht schräg nach hinten aufsetzen.

**Gesamtgewicht: 0,230 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °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