



Handwerkerbrezel

gelaugtes Weizenkleingebäck mit Ei und Schinken

Rezept-Nr.: 02637

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Laugenbrezel schwäbische Art	0,100	Die belaugte Brezel auf mit Boeson Backtrennpapier belegte Backbleche absetzen.

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	0,005	Danach mit Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste bestreichen.
Gouda, gerieben 45% Fett	0,010	
Vollei	0,050	Den Käse in die Öffnungen der Brezel streuen.
Schinken, roh gewürfelt	0,008	

Nach dem Backen bzw. erhitzen aufstreuen		In die obere Öffnung der Brezel ein Ei schlagen und die Schinkenwürfel aufstreuen.
Frühlingszwiebel	0,003	
		Die Handwerkerbrezel mit geöffnetem Zug bei 230 °C ca. 15 Minuten backen.

Empfehlung:

Im Verkauf kurz im Backofen oder in der Mikrowelle erhitzen und mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Gesamtgewicht: 0,176 kg

Ofentemp.: 230 °C (10 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 15 Min.

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

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

20.08.2024