



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. |
| Vegane Mühlen Salami Klassisch | 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.

Ihre fachliche Hotline

Brot/Brötchen: 0800 418 418 0 oder Feinback: 0800 418 418 1

18.01.2024