



Focaccia, Schnitzel ICIOUS

Rezept-Nr.: 02804

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Focaccia	0,095	Die PB Schnitzel vegan betriebsüblich zubereiten.
Mediterran Sauce, vegan	0,050	
Rucola	0,012	Die Focaccia auf die Maße 14x10 cm scheiden.
PB Sandwichschnitzel, vegan 3 kg	0,090	
Tomaten in Scheiben, Intense	0,012	Die Focaccia der Länge nach aufschneiden.
Salatgurken in Scheiben	0,015	Beide Hälften mit dem mediterranen Aufstrich bestreichen und Rucola auflegen.
Krautsalat Italienisch	0,050	Das PB Schnitzel vegan auflegen und die Tomaten- und Gurkenscheiben fächerartig platzieren.
		Als Topping den italienischen Krautsalat verwenden.
		Den Focaccia-Deckel auflegen. Bei Bedarf in Papier einschlagen.

Gesamtgewicht: 0,324 kg

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

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihre fachliche Hotline

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

07.01.2026