



## Focaccia, Mortadella ELLA-ELLA-EH

**Rezept-Nr.: 02806**

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Focaccia	0,095	Focaccia auf die Maße 14x10cm scheiden und der Länge nach aufschneiden.
Bayrisch Sauce, vegan	0,050	
Rucola	0,012	
<b>Veganer Schinken Spicker Mortadella</b>	0,050	Beide Seiten gleichmäßig mit dem bayrisch Aufstrich bestreichen.
Tomaten in Scheiben, Intense	0,025	Auf die untere Seite Rucola auflegen.
Salatgurken in Scheiben	0,010	Mit der Mortadella Vegan Schinkenspicker Art belegen und die Tomaten und Gurkenscheiben oben auflegen.
Krautsalat, abgetropft	0,035	
Paprikamix, gewürfelt, Ringe, Streifen	0,015	Mit Paprika Ringen und Krautsalat toppen.
		Den Deckel der Focaccia auflegen. Bei Bedarf in Papier einschlagen.

**Gesamtgewicht: 0,292 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