



Focaccia, Prosciutto

Rezept-Nr.: 02811

Erprobtes Artikelrezept

Brot/Brötchen

Anzahl Stücke: 1

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mehrkorn-Focaccia	0,095	Focaccia auf die Maße 14x10cm scheiden und der Länge nach aufschneiden.
Curry Sauce, vegan	0,050	
Rucola	0,012	
Prosciutto Cotto	0,060	Beide Hälften gleichmäßig mit dem Curry Aufstrich bestreichen.
Krautsalat, abgetropft	0,035	Auf die untere Seite Rucola auflegen.
Peperoni, mild	0,012	Den italienischen Schinken auflegen und die Tomatenscheiben oben aufgeben.
Paprikamix, gewürfelt, Ringe, Streifen	0,010	Mit Paprika Ringen und Krautsalat toppen.
		Den Deckel der Focaccia auflegen.
		Bei Bedarf in Papier einschlagen.

Gesamtgewicht: 0,274 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