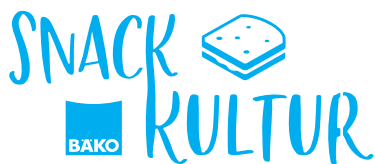


Belegte Focaccia-Schnitte



Zutaten für 1 Portion

Menge

Focaccia-Schnitte (1 Stück à 10 x 15 cm)	90 g
Aufstrich: <input checked="" type="checkbox"/>	40 g
Mischsalat	30 g
Belag: <input checked="" type="checkbox"/>	30 g
Kraut: <input checked="" type="checkbox"/>	15 g
Käse: <input checked="" type="checkbox"/>	30 g

BAKO-BackKultur adaptieren:
Als Platte gebacken auf Schnittenblech (20 x 60 cm);
ergibt 8 Portionen (10 x 15 cm).
Mit Cherrytomaten und Kräutern als Belag.

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

FOCACCIA

Belegte Focaccia-Schnitte

Entwickelt von Dagmar Weber, BÄKO Berg+Mark eG

BÄKO

Belegplan

Das Making-of – Infos zum Film bei Ihrer BÄKO-Regionalgenossenschaft



Focaccia-Schnitte aufschneiden



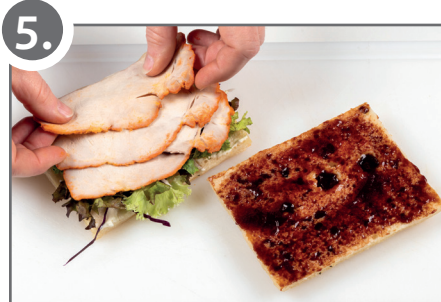
untere Hälfte mit Schmand bzw. mit BÄKO-Topping bestreichen



obere Hälfte mit Pflaumenmus bzw. mit BÄKO-Topping bestreichen



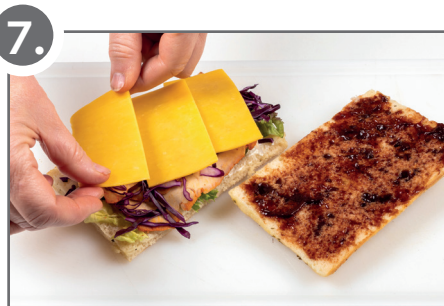
untere Hälfte mit Mischsalat belegen



Belag auflegen



Kraut auf dem Belag verteilen



anschließend mit Käse belegen



Focaccia-Deckel auflegen

Im Merrychef bei 250 °C 45 Sek. oder im Kontaktgrill, ggf. in Backpapier gewickelt, bei 200 °C 1 Min. erwärmen oder kurz im Backofen auf Brötchentemperatur ca. 2 Min erhitzen.

Info

Dieser Snack ist schnell belegt und verträgt problemlos längere Standzeiten und ist darum geeignet für zentrale Produktion mit Filialbelieferung. Die belegte Focaccia-Schnitte ist warm und kalt ein Snackgenuss!

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BÄKO-Regionalgenossenschaft.

SNACK 
BÄKO KULTUR