

Brotauflauf



SNACK  KULTUR

Zutaten für 1 Backblech (60 x 40 cm, Rand 6 cm),
16 Portionen

	Menge
Roggenvollkornbrot, gewürfelt, 12 mm	1.000 g
☒	400 g
Belag 2: ☒ Sauerkraut / Lauchzwiebeln, geschnitten	100 g
BÄKO-Getrocknete Tomaten in Öl	100 g
Auflaufmasse:	
Milch	500 g
Sahne 30 %	500 g
Vollei	250 g
Eigelb	100 g
Crème fraîche	200 g
Kräuter: Schnittlauch und Petersilie (1 : 1)	60 g
Salz	50 g
Pfeffer	5 g
Paprika	15 g
Eischnee	150 g
Emmentaler, gerieben	300 g

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

ROGGENVOLLKORNBROT



BACK  KULTUR

Brotauflauf

Entwickelt von Lars Opitz, RATIONAL Deutschland GmbH

BAKO

Belegplan

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



1. Brotwürfel auf eingefettetem Backblech verteilen



2. im Backofen 10 Min. bei 160 °C anrösten



3. danach auf dem Blech Beläge 1 und 2 gleichmäßig verteilen



4. anschließend BÄKO-Getrocknete Tomaten in Öl gleichmäßig verteilen



5. Auflaufmasse über das Blech gießen



6. mit Emmentaler bestreuen



7. Blech im Backofen bei 160 °C 30 Min. auf mittlerer Bräune backen; alternativ GN 1/1 verwenden und im RATIONAL auf „Prozess Auflauf mittlere Bräune“ backen



8. mit BÄKO-Topping Curry Ananas oder Honig Senf servieren, pro Portion 25 g



Serviervorschläge für einzelne Portionen für $\frac{1}{12}$ der angegebenen Rezeptur (Weckglas oder Portionsbackform)

i Info

Dieser Snack ist ideal für die zentrale Produktion. Die vorproduzierten Mengen können problemlos in einzelne Filialen geliefert werden. In der Filiale kann der Snack blechweise oder portionsweise regeneriert werden. So erhält Ihr Kunde jederzeit einen frisch zubereiteten Brotauflauf.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BÄKO-Regionalgenossenschaft.

SNACK  KULTUR