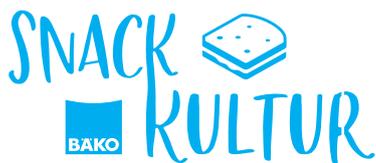


# Laugetflädle



## Zutaten für 1 Portion

## Menge

Laugenteigling, oval (12 x 15 cm)	80 g
Masse: Schmand / Magerquark (1:1)	30 g
Zwiebelgemüse: <input checked="" type="checkbox"/>	10 g
Gouda, gerieben	10 g
Schinken: <input checked="" type="checkbox"/>	15 g
Würzsalz oder gekörnte Brühe nach Geschmack	unter 1 g
Gouda, gerieben als Dekor	10 g

**Garnierung nach dem Backen: Schnittlauchröllchen**

BÄKO-BackKultur adaptieren:

Teigeinwaage: 80 g; Form: auf 2,5 mm oval ausrollen.

**Die Laugenfladenteiglinge lassen sich rationell vorproduzieren; tiefgefroren und verpackt sind sie bis zu 10 Tage haltbar.**

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

**LAUGENGEBÄCK**



# Laugeflädle

Entwickelt von Michael Boinowitz, BÄKO Wese-Ems-Mitte eG

BÄKO

## Belegplan

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



1. TK-Laugenteigling antauen lassen



2. alle Zutaten für die Masse bereitstellen



3. Zutaten zur Masse zusammenrühren



4. Masse dosieren



5. Masse auf dem Teigling verstreichen



6. mit Reibekäse dekorieren



7. Backen auf Laugenprogramm ca. 16 Min. auf Brötchentemperatur



8. fertiges Produkt mit Schnittlauch garnieren

Erwärmen:  
im Atollspeed oder Merrychef: 250 °C,  
ca. 25 Sek.

## i Info

Dieser Snack eignet sich besonders für die rationelle Vorproduktion des Teiglings und auch der Masse. Durch den modularen Aufbau des Snacks haben Sie als Backbetrieb alle Möglichkeiten für eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Produktion.

### Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BÄKO-Regionalgenossenschaft.

SNACK   
BÄKO KULTUR