

# Orientalische Seele



SNACK   
BAKO KULTUR

## Zutaten für 1 Portion

## Menge

Seelenfladen (1 Stück)	80 g
Aufstrich: <input checked="" type="checkbox"/>	35 g
Belag: <input checked="" type="checkbox"/>	30 g
Gemüse: <input checked="" type="checkbox"/>	30 g
Garnitur: <input checked="" type="checkbox"/>	5 g

BÄKO-BackKultur adaptieren:  
Teigeinlage auf 100 g reduzieren; Aufarbeitung wie  
BÄKO-BackKultur, anschließend mit öligen Händen flachdrücken.

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

**ALLGÄUER SEELEN**



# Orientalische Seele

Entwickelt von Felix Rommel, Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim

BAKO

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

## Belegplan



Seelenfladen



Aufstrich auf dem Seelenfladen verstreichen



Belag verteilen



Gemüse auflegen



mit Garnitur bestreuen

### Zutaten für Linsenbällchen

### Menge

Linsen, gekocht	500 g
Brotbrösel	125 g
Wasser	100 g
Petersilie, gehackt	12 g
Johannisbrotkernmehl	10 g
Salz	10 g
Ras el Hanout	6 g

### Zubereitung Linsenbällchen:

Alle Zutaten vermischen, Bällchen mit einem Eisportionierer Ø 3 cm formen (ca. 10 g).  
Bällchen 4 Min. in Fett bei 180 °C ausbacken.



Info

Ein vegetarischer und zugleich farbtintensiver Snack, der neue Akzente in Ihrer Theke schafft!

### Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem  
Fachberater Ihrer  
BAKO-Regionalgenossenschaft.

SNACK   
KULTUR