



/// REZEPT.SAMMLUNG

... alles
für Bäcker
und
Konditoren





Abwechslung schaffen mit den BÄKO Schätzen

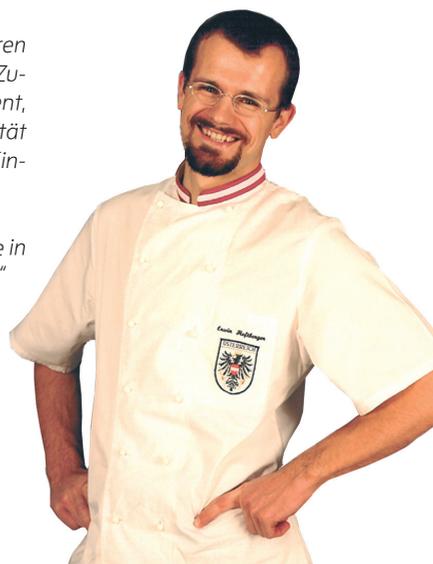
„Die Schätze der Natur verleihen Ihren Broten einen besonderen Pepp. Durch die einfache Anwendung und Verarbeitung der Zutaten, entsteht im Handumdrehen ein breites Produktsortiment, das Ihren Kunden neue Abwechslung bringt. Mit etwas Kreativität entstehen so kulinarische Köstlichkeiten, optimal auch für den Einsatz bei mediterranen Backwaren!“

Für einen guten Start habe ich mit den Schülern der Meisterschule in Wels Rezepte mit den Schätzen der Natur für Sie ausgearbeitet.“

Gutes Gelingen wünschen die Meisterschüler und

Erwin Keffberger

Bäcker- & Konditormeister



/// REZEPT.SAMMLUNG

Bärlauch in Öl	Seite 4
Getrocknete Tomaten in Öl	Seite 8
Paprika und Chili in Öl	Seite 10
Geschnittene Oliven	Seite 12
Bio Sprossenmix	Seite 14
Dinkelsprossenmix	Seite 18
Traubenkernmehl	Seite 20
Quiche-Variationen	Seite 22

/// BÄRLAUCH.REZEpte



/// BÄKO Bärlauch in Öl

Aus ausgesuchten und naturbelassenen Rohstoffen hergestellt und in feinem Rapsöl eingelegt.

BÄKO Bärlauch in Öl ist durch ständige Qualitätskontrollen ein besonders backstubegeeignetes und sicheres Produkt.

Mit einer Zugabe von 8-12% auf Mehl oder alternativ 5-8% auf Teig eignet sich BÄKO Bärlauch in Öl hervorragend zur Herstellung und Veredelung von Spezialbroten.



/// BÄRLAUCHWECKERL

mit Bärlauch in Öl



Vorteig:

3 000 g Weizenmehl 700
3 000 g Wasser
30 g Hefe

Hauptteig:

5 000 g Weizenmehl 700
2 000 g Roggenmehl 960

4 300 g Wasser
220 g Hefe

250 g Salz nach halber Mischzeit

1 200 g Bärlauch in Öl

Vorteigparameter:

Weizenmehl, Wasser und Hefe miteinander klümpchenfrei vermischen und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

Teigparameter:

Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Hefe und Vorteig mischen bis sich ein Teig gebildet hat, dann das Salz dazugeben und den Teig seidig glatt auskneten.

MZ. ca. 10 min.

KZ. ca. 2-3 min.

zum Schluss den Bärlauch in Öl schonend unter den Teig mischen.

Teigtemperatur 25°C

Teigruhe ca. 90 min.

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 400 g auswiegen, locker rund wirken und auf gestaubte Kästen wetzen. Nach 15 - 20 Minuten Teigruhe die Teigstücke vorsichtig lang wirken (nur vorlängen) und nach nochmaliger kurzer Entspannungsphase bis zur gewünschten Länge ausrollen. Nach kurzer Gare von ca. 20 Minuten in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen.

Backzeit ca. 25 min, Backtemperatur ca. 235 °C
5 Minuten vor Ende Zug öffnen

/// BÄRLAUCHBAGUETTE

mit langer Vorteigführung



Vorteig:

3 000 g Weizenmehl 700

3 000 g Wasser

60 g Hefe

Hauptteig:

3 000 g Weizenmehl 700

4 000 g Weizenmehl 480

3 500 g Wasser

140 g Hefe

100 g Malz

400 g Olivenöl

220 g Salz nach halber Mischzeit begeben

800 g Bärlauchblätter im ganzen tiefgekühlt

Vorteigparameter:

Kaltes Wasser mit Hefe und dem Weizenmehl gut verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

Teigparameter:

Teigtemperatur: 24°C

Mischzeit: 12 min. langsam

Knetzeit: 2-3 min. schnell

bis sich der Teig vom Kessel löst

Bärlauchblätter tiefgekühlt zum Schluss schonend ca. 1 min. langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 90 min.

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 360 g auswiegen, locker rund wirken und auf gestaubte Kästen wegsetzen. Nach 15-20 Minuten Teigruhe die Teigstücke vorsichtig lang wirken (nur vorlängen) und nach nochmaliger kurzer Entspannungsphase bis zur gewünschten Länge ausrollen. Nach kurzer Gare von ca. 20 Minuten in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen.

Backzeit ca. 25 min.

5 Minuten vor Ende Zug öffnen

Backtemperatur ca. 235 °C

/// BÄRLAUCHWECKERL

mit Bärlauch in Öl



Teig:

5 700 g Weizenmehl 700

3 500 g Weizenmehl 480

800 g Hartweizengrieß

6 000 g Wasser

300 g Hefe

100 g Weizensauerteig getrocknet
(wenn vorhanden)

100 g Backhilfsmittel

250 g Salz nach halber Mischzeit

1 600 g Bärlauch in Öl

Teigparameter:

Weizenmehle, Hartweizengrieß, Wasser, Hefe, getrockneten Weizensauerteig, Backhilfsmittel und Olivenöl im Knetter mischen bis sich ein Teig gebildet hat, dann das Salz dazugeben und den Teig seidig glatt auskneten.

MZ. ca. 10 min.

KZ. ca. 2-3 min.

zum Schluss den Bärlauch in Öl schonend unter den Teig mischen.

Teigtemperatur 26°C, Teigruhe ca. 10 min.

Verarbeitungshinweise:

Den fertigen Teig nach der Teigruhe in Pressen mit 2100 g auswiegen und rund wirken. Nach 15 minütiger Teigruhe die Pressen aufpressen und auf Gärgutträger entspannen lassen. Nach weiterer Entspannungsphase die Teiglinge entweder mit der Hand zu Weckerl formen oder durch die Kipfelwickelmaschine durchlassen.

Die auf Blech gesetzten Weckerl bei 3/4 Gare mit dem Messer einmal längs einschneiden und mit Schwaden backen.

Backtemperatur ca. 235 °C. Backzeit ca. 20 min.

Bitte ggf. an betriebsspezifische Erfahrungen anpassen.

/// TOMATEN.REZEPTTE



/// **BÄKO** getrocknete Tomaten

gewürfelte oder halbe Tomaten in Öl

Gewürfelte, getrocknete Tomaten wurden schonend in Sonnenblumenöl eingelegt und ergeben ein köstliches mediterranes Geschmackserlebnis.

Sie sind sehr gut mit anderen hochwertigen Zutaten und Kräutern kombinierbar.

Nur beste sonnengereifte Tomaten in A-Qualität werden verarbeitet und sorgen für intensives Aroma.

Halbe Tomaten in Öl sind eine Variante der ursprünglichen getrockneten Tomaten in Sonnenblumenöl und sorgen für ein erhöhtes Geschmackserlebnis im Gebäck durch größere Tomatenstücke.

Außerdem eignen sie sich hervorragend als Antipasti, als hochwertige Zutat in Salaten, Snacks oder auf Pizzas und Baguettes.



/// TOMATENBROT

mit langer Vorteigführung



Vorteig:

3 000 g Weizenmehl 700
3 000 g Wasser
60 g Hefe

Hauptteig:

3 000 g Weizenmehl 700
4 000 g Weizenmehl 480
4 200 g Wasser
140 g Hefe
100 g Malz
400 g Olivenöl
220 g Salz nach halber Mischzeit begeben

2 700 g getrocknete Tomaten in Öl
30 g Oregano
20 g Basilikum

Vorteigparameter:

Kaltes Wasser mit Hefe und dem Weizenmehl gut verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

Hauptteigparameter:

Teigtemperatur: 24°C
Mischzeit: 12 min. langsam
Knetzeit: 2-3 min. schnell
bis sich der Teig vom Kessel löst

Tomaten, Oregano und Basilikum zum Schluss schonend ca. 1 min. langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 90 min.

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 360 g auswiegen - locker rund wirken und auf gestaubte Kästen wegsetzen. Nach 15-20 Minuten Teigruhe die Teigstücke vorsichtig lang wirken (nur vorlängen) und nach nochmaliger kurzer Entspannungsphase bis zur gewünschten Länge ausrollen. Nach kurzer Gare von ca. 20 Minuten in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen.

Backzeit ca. 25 min. Backtemperatur ca. 235 °C.
5 Minuten vor Ende Zug öffnen.

/// CHILI.REZEPTE



/// BÄKO Paprika und Chili in Öl

BÄKO Paprika und Chili in Öl ist ideal zur Veredelung von geschmacksvollen mediterranen Backwaren.

Gewürfelt und schonend in Sonnenblumenöl eingelegt, ist diese Zutat direkt einsetzbar und auch ideal kombinierbar mit weiteren hochwertigen Zutaten wie Oliven oder Tomaten und Kräutern.

Durch 10 % rotem Chili erhält BÄKO Paprika und Chili in Öl eine angenehm milde Schärfe.



/// CHILIBAGUETTE

mit langer Vorteigführung



Vorteig:

3 000 g Weizenmehl 700
3 000 g Wasser
60 g Hefe

Hauptteig:

3 000 g Weizenmehl 700
4 000 g Weizenmehl 480
3 900 g Wasser
140 g Hefe
100 g Malz
300 g Olivenöl
220 g Salz nach halber Mischzeit begeben

1 400 g Bäko Chili in Öl
700 g getrocknete Tomaten in Öl klein
geschnitten
50 g Oregano
30 g Basilikum

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 360 g auswiegen, locker rund wirken und auf gestaubte Kästen wegsetzen. Nach 15-20 Minuten Teigruhe die Teigstücke vorsichtig lang wirken (nur vorlängen) und nach nochmaliger kurzer Entspannungsphase bis zur gewünschten Länge ausrollen. Nach kurzer Gare von ca. 20 Minuten in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen.

Backzeit ca. 25 min. Backtemperatur ca. 235 °C
5 Minuten vor Ende Zug öffnen.

Vorteigparameter:

kaltes Wasser mit Hefe und dem Weizenmehl gut verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

Teigparameter:

Teigtemperatur: 24°C
Mischzeit: 12 min. langsam
Knetzeit: 2-3 min. schnell
bis sich der Teig vom Kessel löst

Chili, Tomaten, Oregano und Basilikum zum Schluss schonend ca. 1 min. langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 90 min.

/// OLIVEN.REZEPTE



/// BÄKO geschnittene Oliven

in Olivenöl, grün und schwarz,

BÄKO geschnittene Oliven werden aus sonnengerreifen und handverlesenen Oliven hergestellt und schonend in Olivenöl eingelegt.

Sie sind besonders aromatisch im Geschmack und eignen sich daher ideal zum Verbacken in Brot und Gebäck. Außerdem sind sie sehr gut als hochwertige Zutat in Salaten, Snacks, auf Pizzas und Baguettes geeignet.

BÄKO geschnittene Oliven werden ohne Farbstoff verarbeitet und behalten auch nach dem Backen eine hohe Konsistenz.



/// OLIVENBROT

mit langer Vorteigführung



Vorteig:

3 000 g Weizenmehl 700
3 000 g Wasser
60 g Hefe

Hauptteig:

3 000 g Weizenmehl 700
4 000 g Weizenmehl 480
4 200 g Wasser
140 g Hefe
100 g Malz
400 g Olivenöl
220 g Salz nach halber Mischzeit begeben

1 200 g schwarze Oliven
1 200 g grüne Oliven
800 g Schafkäse gewürfelt
30 g Oregano
20 g Basilikum

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 360 g auswiegen - locker rund wirken und auf gestaubte Kästen wegsetzen. Nach 15-20 Minuten Teigruhe die Teigstücke mit Weizenmehl stauben und leicht flach drücken, anschließend mit einem Weigerl 3 mal längs und 3 mal quer abdrücken sodass das oben abgebildete Muster entsteht. Nach kurzer Gare von ca. 20 Minuten in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen.

Backzeit ca. 25 min. Backtemperatur ca. 235 °C.
5 Minuten vor Ende Zug öffnen.

Vorteigparameter:

Kaltes Wasser mit Hefe und dem Weizenmehl gut verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

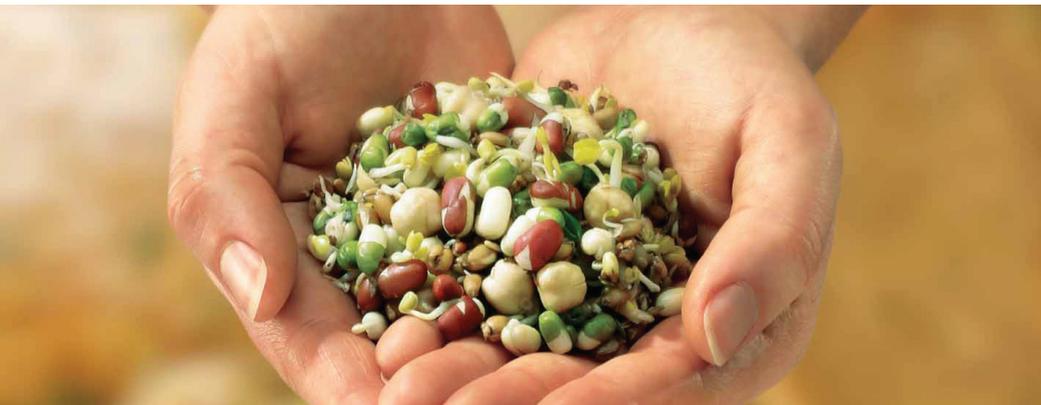
Hauptteigparameter:

Teigtemperatur: 24°C
Mischzeit: 12 min. langsam
Knetzeit: 2-3 min. schnell
bis sich der Teig vom Kessel löst

Oliven, Schafkäse, Oregano und Basilikum zum Schluss schonend ca. 1 min. langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 90 min.

/// SPROSSENMIX.REZEPTE



/// BÄKO Bio Sprossenmix

Bio Sprossenmix ist eine ausgewogene Mischung ausgesuchter und frisch gekeimter Sprossensorten, welche unter ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Gesichtspunkten spezielle zusammengestellt wurde.

Der BÄKO Bio Sprossenmix mit 10 verschiedenen Biosprossen eignet sich hervorragend zur Herstellung von hochwertigem Sprossenbrot und Sprossengebäck.

Alle BÄKO Bio Sprossenprodukte werden aus bestem, kontrolliertem Saatgut erntefrisch gefrostet und tragen das Bio-Zertifikat.

Empfohlene Zugaben 10-20 % auf Getreideerzeugnis. 6-12 Stunden vor dem Einsatz im Kühlschrank auftauen.



/// SPROSSENBROT

mit langer Vorteigführung



Vorteig:

2 500 g Roggenmehl 960
2 500 g Wasser
50 g Hefe

Hauptteig:

7 500 g Weizenmehl 700
4 500 g Wasser
150 g Hefe
100 g Malz

270 g Salz nach halber Mischzeit begeben

2 500 g Sprossenmix
(Tiefgekühlte Sprossenmix am
Vortag in den Kühlraum geben)

Vorteigparameter:

Kaltes Wasser mit Hefe und dem Roggenmehl gut verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

Hauptteigparameter:

Teigtemperatur: 24°C
Mischzeit: 12 min. langsam
Knetzeit: 3-4 min. schnell
bis sich der Teig vom Kessel löst

Den Sprossenmix zum Schluss schonend ca. 1 min. langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 90 min.

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 360 g auswiegen, locker rund wirken und auf gestaubte Kästen wegsetzen und die Teiglinge 15-20 Minuten rasten lassen. Die Teigstücke vorsichtig lang wirken und wieder kurz anspringen lassen. Jetzt werden die Teiglinge in Roggenmehl getaucht und mit dem Weigerl einmal längs und dreimal quer durchgedrückt. Die abgedrückten Teiglinge werden wieder auf Spannung zusammengelegt und mit dem Schluss nach unten zur Gare weggesetzt.

Nach kurzer Gare von ca. 20-30 Minuten die Bröte mit dem Schluss nach oben auf das Abziehgerät setzen und in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen. Kurz vor Ende der Backzeit Zug öffnen und rösch ausbacken.

Backzeit ca. 25 min.
Backtemperatur ca. 235 °C

/// SPROSSENBROT

mit Weizenvollmehl



Vorteig:

3 000 g Weizenmehl 700
3 000 g Wasser
60 g Hefe

Hauptteig:

3 300 g Weizenmehl 700
3 700 g Weizenschrot fein
4 300 g Wasser
300 g Hefe
100 g Malz
400 g Olivenöl
270 g Salz nach halber Mischzeit begeben

2 500 g Sprossenmix
(Tiefgekühlten Sprossenmix am Vortag
in den Kühlraum geben)

Vorteigparameter:

kaltes Wasser mit Hefe und dem Weizenmehl gut
verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen
lassen.

Teigparameter:

Teigtemperatur: 24°C
Mischzeit: 12 min. langsam
Knetzeit: 3-4 min. schnell
bis sich der Teig vom Kessel löst

Den Sprossenmix zum Schluss schonend ca. 1 min.
langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 90min.

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke von 360 g auswiegen - locker rund wirken und auf gestaubte Kästen weg-
setzen. Nach 15-20 Minuten Teigruhe die Teigstücke vorsichtig lang wirken (nur vorlängen) und nach
nochmaliger kurzer Entspannungsphase bis zur gewünschten Länge ausrollen. Nach kurzer Gare von ca.
20 Minuten in den heißen Ofen schieben und mit Schwaden backen.

Backzeit ca. 25 min.

5 Minuten vor Ende Zug öffnen

Backtemperatur ca. 235 °C

/// SPROSSENWECKERL



Sauerteig

900 g Roggenmehl 960
 600 g Wasser
 100 g Anstellgut
 oder
 1550 g vom reifen Grundsauer

Hauptteig:

8 000 g Weizenmehl 700
 600 g Roggenmehl 960
 500 g Roggenmehl 2500
 5 600 g Wasser
 300 g Hefe
 200 g Malz
 200 g Backhilfsmittel
 200 g Olivenöl

250 g Salz nach halber Mischzeit begeben

2 500 g Sprossenmix
 (Tiefgekühlten Sprossenmix am Vortag
 in den Kühlraum geben!)

Sauerteigparameter:

Wasser mit Anstellgut und dem Roggenmehl
 gut verrühren und bei Raumtemperatur ca. 18
 Stunden reifen lassen.

Sauerteigtemperatur 26 °C

Teigparameter:

Teigtemperatur: 26°C
 Mischzeit: 12 min. langsam
 Knetzeit: 3-4 min. schnell
 bis sich der Teig vom Kessel löst

Den Sprossenmix zum Schluss schonend ca. 1
 min. langsam unter den Teig mischen.

Teigruhe: ca. 20 min.

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Pressen von 2100 g auswiegen, rund wirken und nach 15 minütiger Ruhezeit auf-
 pressen. Die Teiglinge auf gestaubte Kästen wegsetzen und 15-20 Minuten rasten lassen. Die Teigstücke
 vorsichtig lang wirken - mit der Hand oder mit dem Kipferlwickler.
 Jetzt können die Teiglinge nach belieben in eine Bestreuung getaucht und weggesetzt werden. Nach
 einer Gare von ca. 30 Minuten werden die Sprossenweckerl im heißen Ofen mit Schwaden gebacken.
 Kurz vor Ende der Backzeit Zug öffnen und rösch ausbacken.

Backzeit ca. 25 min.
 Backtemperatur ca. 235 °C

/// DINKELSPROSSEN.REZEPTE



/// BÄKO Bio Dinkelsprossen

BÄKO Bio Dinkelsprossen bringen durch den hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt „Mehrwert“ ins Brot, den Kunden sehen und schmecken können.

Dinkelsprossen eignen sich sehr gut für Dinkelbrot und Dinkelgebäck.

Alle BÄKO Bio Sprossenprodukte werden aus bestem, kontrolliertem Saatgut erntefrisch gefroren und tragen das Bio-Zertifikat.

Empfohlene Zugaben 10-20 % auf Getreideerzeugnis. 6-12 Stunden vor dem Einsatz im Kühlschrank auftauen.



/// DINKELBROT

mit Dinkelsprossen



Sauerteig:

1 600 g Roggenmehl 960
 500 g Dinkelvollmehl
 3 000 g Wasser
 200 g Anstellgut

Hauptteig:

2 400 g Roggenmehl 960
 2 500 g Dinkelvollmehl
 3 000 g Dinkelweißmehl
 4 000 g Wasser
 250 g Salz
 100 g Hefe
 100 g Brotgewürz
 2 000 g Dinkelsprossen

Verarbeitungshinweise:

Den Teig nach kurzer Teigruhe in 600 g oder 1200 g Stücke auswiegen und rund wirken. Die Wirklinge zu Strutzen formen und in Simperl gären lassen. Nach dem Absetzen auf dem Abziehapparat mit dem Messer einschneiden und mit Schwaden einschießen. Zug nach ca. 2 min. ziehen und das Brot bei fallender Hitze ca. 1 Stunde backen. Beachten Sie bitte betriebsübliche Zeiten und Temperaturen und ersetzen Sie diese nach Bedarf.

Sauerteigparameter:

Anstellgut mit warmen Wasser anrühren (ca. 30 °C) und mit Roggenmehl und Dinkelmehl gut verrühren. Der Sauerteig soll zugedeckt 20 h warm stehen. Sauerteigtemperatur sollte ca. 28 °C betragen.

Hauptteigparameter:

Alle Zutaten mit Sauerteig ca. 6-8 min. langsam im Spiralknetzer mischen.
 Die Dinkelsprossen am Vortag vom Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank auftauen lassen.

Teigtemperatur 26-28 °C

Teigruhe 10 min.

Teiggewicht: 600 g oder 1200 g

Stückgare: ca. 20-30 min.

/// TRAUBENKERNMEHL.REZEPTTE



/// BÄKO Traubenkernmehl

Traubenkernmehl hat einen fein-nussigen Geschmack mit angenehmem Biss und ist ideal zur Herstellung von „Mehrwert“-Backwaren.

Mit einer empfohlenen Zugabemenge von 5-8% auf Getreidemahlerzeugnis ist es einfach zu verarbeiten.

Traubenkernmehl enthält die Urkraft der Trauben, den natürlichen Wirkstoff OPC und bringt so Genuss und Gesundheit in ideale Verbindung.

BÄKO Traubenkernmehl wird aus 100% natürlichen Traubenkernen gewonnen.



/// TRAUBENKERNBROT

mit Schrotsauerteig



Sauerteig:

2 400 g Roggenschrot
3 700 g Wasser
200 g Anstellgut

Hauptteig:

4 100 g Roggenmehl 960
3 500 g Weizenmehl 700
4 500 g Wasser
230 g Salz
100 g Hefe
100 g Brotgewürz
700 g Traubenkernmehl

Sauerteigparameter:

kaltes Wasser mit Hefe und dem Weizenmehl gut verrühren und im Kühlraum ca. 20 Stunden reifen lassen.

Hauptteigparameter:

Alle Zutaten mit Sauerteig ca. 6-8 min. langsam im Spiralkneiter mischen.

Teigtemperatur 26-28 °C

Teigruhe 10 min.

Teiggewicht: 600 g oder 1200 g

Stückgare: ca. 20-30 min.

Verarbeitungshinweise:

Den Teig nach kurzer Teigruhe in 600 g oder 1200 g Stücke auswiegen und rund wirken. Die Wirklinge zu Strutzen formen und in Simperl gären lassen. Nach dem Absetzen auf dem Abziehapparat mit dem Messer einschneiden und mit Schwaden einschließen. Zug nach ca. 2 min. ziehen und das Brot bei fallender Hitze ca. 1 Stunde backen. Beachten Sie bitte betriebsübliche Zeiten und Temperaturen und ersetzen Sie diese nach Bedarf.

/// Quiche.Variationen



Geriebener Teig:

2 000 g Weizenmehl 480
1 000 g Butter
40 g Zucker oder Malz
40 g Salz
600 g Wasser

Alle Zutaten miteinander mischen
bis sich ein glatter Teig gebildet hat.

Saurer Guss:

1 000 g Obers
200 g Vollei
150 g Dotter
10 g Salz

Süßer Guss

1 000 g Obers
250 g Vollei
150 g Dotter
10 g Salz
200 g Zucker

Verarbeitungshinweise:

Die Grundform:

Den geriebenen Teig im Kühlschrank mindestens 20 Minuten rasten lassen. Der Teig sollte vorportioniert werden und mit der Ausrollmaschine auf ca. 1,8 mm ausgerollt werden. Legen sie den Teig über die Quicheform und drücken sie den Teig vorsichtig in die Kanten der Form, überschüssigen Teig wegschneiden und für die nächste Quicheform aufbewahren.

Belegen:

Belegen Sie die Quiche mit den Zutaten Ihrer Wahl (Bild 1) und gießen Sie zum Schluss den Guss über den Belag (Bild 2). Für eine Quiche-Form mit 24 cm Durchmesser wird ca. 0,25 l Guss benötigt.



1.



2.

Belagsvorschläge:

- Tomatensauce, Mozzarella mit Oregano und Basilikum gewürzt.
ev. noch mit Schinkenblättern, Champignons etc. verfeinern.
- Bärlauch, Schafkäse und Camembert mit Pfeffer leicht verschärfen
- Spinat, Schafkäse
- angerösteten Speck und Zwiebel mit geriebenen Emmentaler Käse
- Apfelscheiben, Walnüsse mit Topfen beträufeln und mit Zimtucker versüßen

**Backen:**

Die Quiche ca. 30 Minuten bei 230 - 240 °C anbacken, Temperatur fallend.

Mit Obst belegte Quiche heißer und schneller backen, da die Früchte sonst zuviel Saft abgeben. Mit Käse belegte Quiche kann mit Schwaden anbacken werden, sodass das zu schnelle Verfärben des Käses verhindert wird.

Tipp:

Am Besten schmeckt die Quiche warm - deshalb idealerweise auch so servieren!
Quiche kann im rohen Zustand mit dem Guss eingefroren werden!

BAKO Österreich Zentrale

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling

Tel.: +43 732 30 57 07 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 221

office@baeko.at, www.baeko.at

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

