

Energie-Stulle



Feinschmecker-Stulle





Feinschmecker-Stulle



Dieser Snack eignet sich zum kalten und warmen Verzehr! Aufbereitung im BÄKO-line Merry Chef oder im Kontaktgrill.

	Menge	Herstellung
Brotbasis aus BÄKO-BackKultur: Berliner Landbrot		Scheibenmaß (L x H): 15 x 10 (höchste Stelle) cm Scheibendicke: 1,5 cm

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
Zutaten für 1 Feinschmecker-Stulle:			
Berliner Landbrot, 1 Scheibe	50 g	0,06 €	Brotscheibe mit Kräuterfrischkäse und Rote Beete Aufstrich bestreichen.
Kräuterfrischkäse	15 g	0,09 €	
Rote Beete Aufstrich	15 g	0,06 €	Blattsalat und Tomatenscheiben auflegen.
Blattsalat-Mix	15 g	0,15 €	
Tomate, 2 Scheiben	20 g	0,05 €	
Fenchelsalami, 4 Scheiben	26 g	0,56 €	Darauf im Wechsel die Salami und die vorher gedrittelte Ziegenkäsescheibe legen. Mit Rucola und Radieschensprossen garnieren.
Ziegenkäse, Scheibe gedrittelt	18 g	0,10 €	
Rucola, 3 Stengel	2 g	0,02 €	
Radieschensprossen	2 g	0,02 €	
Summe:		1,11 €	

Tipp: Als „Doppeldecker“ mit einer weiteren Scheibe Berliner Landbrot jeweils mit einem Aufstrich auf jeder Brotscheibe ist die Feinschmecker-Stulle auch ein prima „Snack-to-go“!



Energie - Stulle



Dieser Snack eignet sich zum kalten und warmen Verzehr! Aufbereitung im BÄKO-line Merry Chef oder im Kontaktgrill.

	Menge	Herstellung
Brotbasis aus BÄKO-BackKultur: Berliner Landbrot		Scheibenmaß (L x H): 15 x 10 (höchste Stelle) cm Scheibendicke: 1,5 cm

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
Zutaten für 1 Energie-Stulle:			
Berliner Landbrot, 1 Scheibe	50 g	0,06 €	Die Brotscheibe mit Kräuterfrischkäse und Avocadoaufstrich bestreichen. Blattsalat darauf anrichten. Die Grillkäsescheibe längs halbieren, die Zwiebelringe (angebraten) und die Tomatenscheiben auflegen. Mit Radieschensprossen garnieren.
Kräuterfrischkäse	15 g	0,09 €	
Avocado creme Aufstrich	15 g	0,16 €	
Blattsalat-Mix	15 g	0,15 €	
Grillkäse	63 g	0,43 €	
TK Zwiebelscheiben	10 g	0,05 €	
Tomate, 2 Scheiben	20 g	0,05 €	
Radieschensprossen	2 g	0,02 €	
Summe:		1,01 €	

Tipp: Als „Doppeldecker“ mit einer weiteren Scheibe Berliner Landbrot jeweils mit einem Aufstrich auf jeder Brotscheibe ist die Feinschmecker-Stulle auch ein prima „Snack-to-go“!

BAKO-line Merrychef e2s, Trend Schwarz

für die Zubereitung frischer, warmer Speisen auf kleinster Stellfläche; ideal zum Garen, Toasten, Grillen, Backen und Regenerieren einer großen Bandbreite frischer und tiefgefrorener Gerichte, wie z. B. Sandwiches, Gebäck, Pizza, Fisch, Gemüse und Fleisch; Ausstattung: Rapid Cooking Technology, integrierter Katalysator, easyTouch® Touchscreen, Datenübertragung per USB-Stick, integrierte Diagnoseeinheit, Ablage mit Reling (nur bei Ausführung Trend Schwarz) auf Geräteoberseite; farbiges Exterieur; passt auf eine 60 cm tiefe Arbeitsfläche; inkl. umfangreicher Serienausstattung

Gewicht: 51,7 kg

Außenmaße (H x B x T):
64,4 x 35,6 x 59,5 cm

Leistung: 1.000 W (Mikrowelle) +
2.200 W (Konvektionswärme)

Anschluss: 230 V / 50 Hz /
1 Phase; Absicherung bauseits
Kategorie D

Innenmaße (H x B x T):
16,6 x 31,7 x 31,1 cm

Art.-Nr.: 887560

BAKO *line*



Auch in Classic Edelstahl erhältlich!
Art.-Nr.: 887561
Außenmaße (H x B x T): 62 x 35,6 x 59,5 cm

3 Jahre
Garantie

CASO Profi Gourmet Grill

mit digitalem Timer und Endsignal; Grillplatten aus langlebigem Gusseisen; gerillte Bratfläche oben und glatte Bratfläche unten; schwere Ausführung mit Gehäuse aus Edelstahl; thermostatische Temperaturregelung (50 °C bis 300 °C) einheitlich für Ober- und Unterhitze; Betriebs-Kontrollleuchte (rot); Temperatur-Kontrollleuchte (grün); geringer Energieverbrauch; serienmäßig mit Ein- / Aus-Schalter; Fettauffangschale aus Edelstahl; ergonomischer, wärmeisolierter Griff

Maße (H x B x T): 45 x 40 x 30 cm

Anschluss: 230 V / 50 Hz / 2,5 kW

Gewicht: 28,95 kg

Maße Grillfläche: 36 x 27 cm

Art.-Nr.: 897124



BAKO-Brotmesser

aus rostfreiem Edelstahl; einseitig schneidend; POM-Griff; 3-fach genietet

Wellenschliff, Griff abgeknickt (o. Abb.)

Klingenlänge: 21 cm

Art.-Nr.: 882093

Wellenschliff, Griff gerade (o. Abb.)

Klingenlänge: 21 cm

Art.-Nr.: 882098

Wellenschliff, Griff abgeknickt

Klingenlänge: 26 cm

Art.-Nr.: 882094

Wellenschliff, Griff gerade (o. Abb.)

Klingenlänge: 26 cm

Art.-Nr.: 882095



Snackdiele

für den temperaturgeführten Transport von Teiglingen und Snackbelägen, Abdecken der Ware mit Frischhaltefolie ist nicht erforderlich; abgerundeter Wabenboden ist optimal zu reinigen und verhindert Verrutschen des Aufschnitts

Außenmaße (L x B x H):

58,9 x 39 x 5,3 cm

Gewicht: 1.235 g

Material: HD-PE

Art.-Nr.: 898399

Innenmaße (L x B x H):

56,4 x 36,6 x 4,5 cm

Boden:

22 – geschlossener Strukturboden

Farbe: braun



Verpackungen

Art.-Nr.: 683873

Snack Box Large;
18,0 x 12,0 x 5,0 cm



Artikelübersicht

Hier finden Sie die wichtigsten Artikel zur Herstellung der Stullen.

Rohstoffe

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
505411	Zieggouda 50 %	0,5 kg
505698	Grill- und Bratkäse 45 % natur 750 g	1 PK
584352	Fenchelsalami	300 g
565337	Kräuterfrischkäse	500 g Schale
564851	Rote Beete Aufstrich	500 g Schale
564513	Avocadocreme Aufstrich	500 g Schale
460374	TK Zwiebelscheiben	10 kg

Technik

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
887560	BAKO-line Merrychef e2s, Trend Schwarz	1
887561	BAKO-line Merrychef e2s, Classic Edelstahl	1
897124	CASO Profi Gourmet Grill	1
/	BAKO-Brotmesser	
898399	Snackdiele	1

Verpackungen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
683873	Snack Box Large; 18,0 x 12,0 x 5,0 cm	400

Wenn Sie Fragen zu den Rezepten oder den verwendeten Artikeln haben, steht Ihnen die BÄKO-Organisation mit Ihren Fachberatern gern zur Verfügung.



Die Brotrezepte für die Stullen sind Basis-Rezepte aus der **BÄKO-BackKultur**.