

Warme Brotsnacks

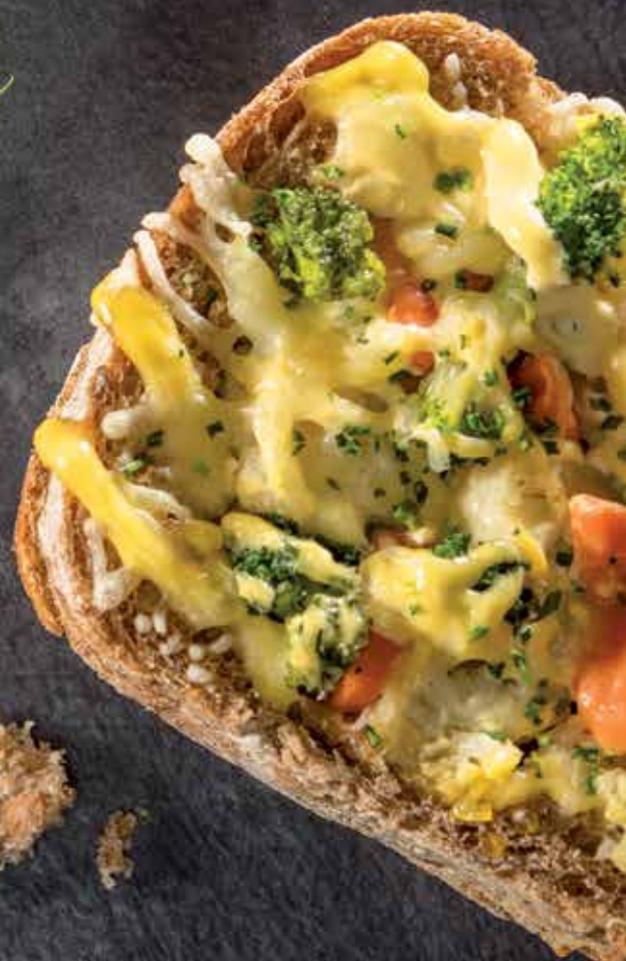
BAKO



Brotnest
Vegetarisch



Backstubenfrühstück





Brotnest Vegetarisch



	Menge	Herstellung
Brotbasis aus BÄKO-BackKultur: Dinkelvollkornbrot im Kasten gebacken		Scheibenmaß: 10 x 10 cm Scheibenstärke: 1. Scheibe 1,5 cm; 2. Scheibe 2,5 cm

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
Zutaten für 1 Brotnest Vegetarisch:			Vom Kastenbrot die jeweiligen Scheibenstärken (1,5 cm und 2,5 cm) schneiden, die dünnere Scheibe als Boden nutzen, die dickere Scheibe rund ausstechen (Durchmesser 8 cm) und auf die dünne Scheibe legen. Eine Scheibe BÄKO-Weichkäse einlegen. TK Kaisergemüse auftauen und auf den Weichkäse schichten. Sauce Hollandaise mit einer Squeeze flasche über das Gemüse geben. Gouda aufstreuen.
Dinkelvollkornbrot (dicke und dünne Scheiben)	100 g	0,15 €	
BÄKO-Weichkäse	40 g	0,32 €	
TK Kaisergemüse	90 g	0,12 €	
Sauce Hollandaise	25 g	0,17 €	
Gouda, 48 %, Raspel	10 g	0,04 €	
Summe:		0,80 €	

Tipp: Mit Schnittlauch dekorieren!

Hilfsmittel zum Ausstechen: Latte Macchiato Glas Ø 8 cm

Aufbereitung: Das ganze Produkt im Rational Self Cooking Center Bakingline auf dem dafür vorgesehenen Programm erhitzen und halten.

BackBüro®

DIE SOFTWARE FÜR BÄCKER UND KONDITOREN

Zutaten: Wasser, **Weißschimmelkäse**, Broccoli, Blumenkohl, Karotten, **Weizenvollkornmehl** (Dinkel), Sauce Hollandaise (Wasser, Pflanzenöl aus Sonnenblume, Raps, Palm, **Hühnereigelb**, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel (Milchsäure), Verdickungsmittel (Xanthan, Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Aroma, Hefeextrakt, Färbendes Lebensmittel (Karottenextrakt)), **Weizenschrot** (Dinkel), **Gouda**, Kürbiskerne, **Weizenvollkornschrot**, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Sauerteig (**Roggemahlerzeugnisse**, Wasser, Ferment (Starterkulturen))



Backstubenfrühstück



	Menge	Herstellung
Brotbasis aus BÄKO-Backkultur: Dinkelvollkornbrot im Kasten gebacken		Abmessungen Snack: Ø 10 cm

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
Zutaten für 1 Backstubenfrühstück:			
Dinkelvollkornbrot	10 g	0,01 €	Brot in Würfel schneiden. Angegebene Menge in eine Flexipanmatte (Ø 10 cm) geben; Champignons, Zwiebeln, Schinkenwürfel und Ei hinzufügen. Im Ofen ca. 10 Min. bei 220 °C backen.
frische Champignons, in Scheiben	10 g	0,02 €	
TK Zwiebelwürfel	5 g	0,02 €	
Schinkenwürfel	5 g	0,04 €	
Schlemmer Rührei, fl. pasteurisiert	80 g	0,20 €	
Salatbeilage:			
Lollo Bionda	3 g	0,05 €	Zum Anrichten auf dem Teller.
Bunter Garten-Salat	20 g	0,04 €	Zum Anrichten auf dem Teller.
Summe:		0,38 €	

Tipp: Auf einem Teller mit einer Salatbeilage als Menü anrichten!

Aufbereitung: Das Backstubenfrühstück kann ebenfalls im Rational Self Cooking Center Bakingline oder im BÄKO-line Merrychef zubereitet und regeneriert werden.

RATIONAL Self Cooking Center

BakingLine 61 E

besitzt alle Funktionen, die für professionelles Backen wichtig sind; intelligentes Kochsystem, eignet sich mit seiner integrierten Backintelligenz auch hervorragend für die Zubereitung zahlreicher Backprodukte wie Kuchen, Brot, Brötchen, Laugengebäck und vieles mehr; mit intelligentem System zur Optimierung von Mischbeschickungen in der Produktion, im Bistro- und Restaurantbetrieb, mit vollautomatischem Reinigungs- und Pflegesystem

Längseinschub für: 40 x 60 cm	Kapazität: 5 x 40 x 60 cm
Essen-Anzahl pro Tag: 30 bis 100	Gewicht: 110 kg
Maße (H x B x T): 78,2 x 84,7 x 77,6 cm	Wasserdruck (Fließdruck): 150 – 600 kPa / 0,15 – 0,6 Mpa / 1,5 – 6 bar
Wasserzulauf (Druckschlauch): 3/4" / d 1/2"	Wasserablauf: DN 50 mm
Anschlusswert Elektro: 11 kW	Leistung (Dampf): 9 kW
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 NAC	

Art.-Nr.: auf Anfrage



RATIONAL Self Cooking Center

BakingLine XS E

komplettes Snack- und Backsystem auf weniger als 1 m²: mit nur einem SelfCookingCenter BakingLine XS können auf kleinster Fläche eine Vielzahl unterschiedlichster Snackgerichte und Backwaren zubereitet werden; für perfekte Garqualität, einfachste Bedienung und höchste Effizienz; reinigt und entkalkt sich vollautomatisch; meistert jeden Einsatz im täglichen Snack-, Back- und Gastrogeschäft

Längseinschub für: 2/3, 1/2, 1/3 GN-Zubehör	Kapazität: 6 x 2/3 GN
Essen-Anzahl pro Tag: 20 bis 80	Gewicht: 72 kg
Maße (H x B x T): 56,7 x 65,5 x 55,5 cm	Wasserdruck (Fließdruck): 150 – 600 kPa / 0,15 – 0,6 Mpa / 1,5 – 6 bar
Wasserzulauf (Druckschlauch): 3/4" / d 1/2"	Wasserablauf: DN 40 mm
Anschlusswert Elektro: 5,7 kW	Leistung (Dampf): 5,4 kW
Anschluss: 400 V / 50 Hz / 3 NAC	

Art.-Nr.: auf Anfrage



Flexipan

mit Glasfasergewebe verstärkte Silikonmatten; schwarz; hervorragend geeignet zum Backen oder Tiefrieren; sehr leichtes und schnelles Entformen, da das Backgut nicht anklebt; sehr leichtes und schnelles Reinigen; 15 runde Formen; für Bleche 60 x 40 cm geeignet

Ø: 10,2 cm

Maße (L x B x T): 58,5 x 37 x 2 cm

Inhalt: 140 ml

Art.-Nr.: 892822



Verpackungen



Art.-Nr.: 683873

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

Art.-Nr.: 683869

Holzgabel aus Birke;
16,5 cm



Art.-Nr.: 683870

Holzmesser aus Birke;
16,5 cm

Artikelübersicht



Hier finden Sie die wichtigsten Artikel zur Herstellung der warmen Brotsnacks.

Rohstoffe

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
540289	Schlemmer Röhrei fl past 1.000 g	12 Packungen à 1.000 g
504166	BÄKO-Weichkäseblock 60 % 850 g	5,1 kg / Karton
501956	Gouda 48 % raspel 4 mm 5 / 2kg	10 kg / Karton
580027	Schinkenwürfel	2,5 kg / Beutel
561580	Sauce Hollandaise 1 l	12 Packungen à 1 l
460383	TK Kaisergemüse	4 x 2,5 kg
460671	TK Zwiebelwürfel	10 Kg

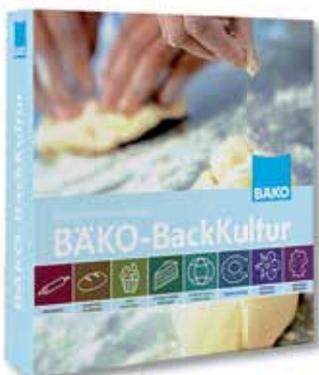
Technik

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
auf Anfrage	RATIONAL Self Cooking Center BakingLine 61 E	1
auf Anfrage	RATIONAL Self Cooking Center BakingLine XS E	1
892822	Flexipanmatte Florentiner / Quiche	1

Verpackungen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
683873	Snack Box Large; 18,0 x 12,0 x 5,0 cm	400
683869	Holzgabel 16,5 cm; aus Birke	1.500
683870	Holzmesser 16,5 cm; aus Birke	1.500

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 warmen Brotsnacks sind Basis-Rezepte aus der **BÄKO-BackKultur**.