

# Warme Laugensnacks



Fest-Brezel



Laugen-Brotzeit



# Fest-Brezel



	Menge	Herstellung
<b>Brotbasis aus BÄKO-Backkultur:</b> Laugenbrezel, hell gebacken		Teigeinwaage 100 g Achtung: kein Salz aufstreuen

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
<b>Zutaten für 1 Fest-Brezel:</b>			
Laugenbrezel	100 g	0,15 €	Eine Scheibe Gouda unter die Brezel legen. Den geriebenen Gouda in die Freiräume geben und leicht andrücken. Auf den geriebenen Gouda den gewürfelten Leberkäse geben und darauf die Lauchzwiebeln streuen. Zum Schluss BÄKO-Topping darüber geben. Auf dem Laugenbrezel Programm im Ladenbackofen backen.
Gouda, 48 %, 1 Scheibe	20 g	0,08 €	
Gouda, 48 %, Raspel	10 g	0,04 €	
Original Bayerischer Fleischkäse, fein	40 g	0,25 €	
Lauchzwiebeln	5 g	0,05 €	
BÄKO-Topping Honig-Senf	10 g	0,07 €	
<b>Summe:</b>		<b>0,64 €</b>	

**Tipp:** Laugenartikel sind eine Bereicherung für Ihr Snackgeschäft!



# Laugen-Brotzeit



	Menge	Herstellung
<b>Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:</b> Laugenzweckbrot, hell gebacken		Scheibenmaß: 11 x 11 cm Scheibenstärke: 1,5 cm
<b>Laugenbrot:</b> Laugenzweckbrot Milch, 3,5 % Vollei, ungewürzt Paniermehl Petersilie, gehackt, frisch	500 g 500 g 300 g 50 g 30 g	Laugenzweckbrot vom Vortag in Würfel schneiden, Milch aufkochen, auf die Laugenwürfel geben. Vollei, Paniermehl und Petersilie untermengen. Die Masse in gefettete Kastenbrotformen geben und im Ofen oder RATIONAL Self Cooking Center Bakingline bei 180 °C ca. 30 Min. backen.

	Menge	Wareneinsatz	Herstellung
<b>Zutaten für 1 Laugen-Brotzeit:</b> Laugenbrot, 2 Scheiben BÄKO-Topping BBQ Blattsalat-Mix Pulled Chicken Burger Kraut-Salat Pur „Holsteiner Art“	90 g 10 g 8 g 100 g 10 g	0,08 € 0,07 € 0,08 € 1,00 € 0,03 €	Beide Scheiben Laugenbrot mit BÄKO-Topping bestreichen und den Salat auf die Unterseite geben. Darauf das Pulled Chicken und anschließend den Kraut-Salat auflegen. Zum Schluss die zweite Brotscheibe auflegen. Im RATIONAL Self Cooking Center Bakingline erwärmen.
<b>Summe:</b>		<b>1,26 €</b>	

**Tipp:** Laugenartikel sind eine Bereicherung für Ihr Snackgeschäft!

**BackBüro**<sup>®</sup>  
DIE SOFTWARE FÜR BACKER UND KONDITOREN

**Zutaten:** Hähnchenbrustfleisch (Hühnerbrust, Wasser, Tomaten, Zucker, Branntweinessig, Speisesalz, modifizierte Stärke, Stärke, Karamellzuckersirup, **Gewürze**), **Vollmilch**, **Weizenmehl**, **Hühnervollei**, Würzsaucen (Tomatenmark, Wasser, Zucker, Zitronensaft, Branntweinessig, modifizierte Stärke (Acetyliertes Distärkephosphat), Speisesalz, Gewürze, Karamellzuckersirup, Aroma (Raucharoma), Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat, Natriumbenzoat), Aroma)), Weißkrautsalat (Weißkohl, Zucker, Rapsöl, Branntweinessig, Paprika, Zwiebeln, Speisesalz, Pfeffer), Blattsalatmischung (Lollo Bionda, Lollo Rosso, Frisée, Radicchio), Petersilie, **Butter**, Hefe, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodat), Backmittel (**Gerstenmalzextrakt**, Zucker, Glukose, **Sojamehl**, **Gerstenmalzmehl**, **Weizen**, **Weizengrieß**, **Weizenmehl**, Rapsöl), Backmittel (**Weizenmalzmehl**, Zucker, Emulgator (**Sojalecithin**), jodiertes Speisesalz), Natriumhydroxid

## 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

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

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

Art.-Nr.: auf Anfrage



**3** Jahre  
Garantie

**BAKO** *line*

## BAKO-line Elektronische Zutatenwaage ULTRA

beidseitig ablesbares LED-Display mit deutlich lesbaren roten Ziffern, Ziffernhöhe 15 mm; abwaschbare Folientastatur; Wiegen, Trieren; 3 Ziffernschritte frei wählbar (1, 2 oder 5 g); voreingestellt 2 g; frei programmierbare Mindest- und Höchstwerte für Kontrollwägungen mit akustischer Unterstützung; Plus-Minus Wägungen; nicht eichfähig; mit Netz- und Akkubetrieb und 1 m Anschlusskabel; Ausführung Schutzklasse IP 68 = Staub- und Tauchwasser geschützt

**Maße Wägefläche (L x B):** 22 x 18 cm    **Wägebereich:** 0 bis 15 kg

**Maße (H x B x T):** 11,5 x 23 x 19 cm    **Anschluss:** 230 V / 50 Hz

Art.-Nr.: 884076



# Verpackungen



**Art.-Nr.: 683866**

Snack-Taschen; Kraftpapier;  
40 g/m<sup>2</sup>; braun; 15 x 16 cm



**Art.-Nr.: 693027**

Faltenbeutel; genadelt; Aufreißperforation;  
40 g/m<sup>2</sup>; braun; 20 x 7 x 29 cm

# Artikelübersicht



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

## Rohstoffe

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
505479	Gouda 48 % Schb 10 x 10 cm; 20 g Fächer 6/1 kg	6 kg / Karton
501956	Gouda 48 % raspel 4 mm 5/2 kg	10 kg / Karton
583404	Original Bayerischer Fleischkäse, fein	10 x 100 g PK
470403	Pulled Chicken Burger 100 g	2,4 kg
505377	BAKO-H-Vollmilch 3,5 %	10 l / BIB
540322	BAKO-Vollei fl past	10 kg / BIB
563407	BAKO-Topping BBQ	850 ml Flasche
562299	BAKO-Topping Honig-Senf	850 ml Flasche

## 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
884076	BAKO-line Elektronische Zutatenwaage ULTRA	1

## Verpackungen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	VE
683866	Snack-Taschen; Kraftpapier 40 g/m <sup>2</sup> ; braun; 15 x 16 cm	1.000
693027	Faltenbeutel; genadelt; Aufreißperforation; 40 g/m <sup>2</sup> ; braun; 20 x 7 x 29 cm	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 Laugensnacks sind Basis-Rezepte aus der **BAKO-BackKultur**.