

ENTWICKELT VON MANUEL HOCK, DEVELEY SENF & FEINKOST GMBH

LET'S ROGG

ZUTATEN

- 2 Scheiben Roggenbrot
- 30 g Develey Dijon Senf Aufstrich
- 30 g Develey Gurken Relish
- 40 g Pastrami in Scheiben (4 Scheiben)
- 60 g Weichkäse (3 Scheiben)
- 30 g Mischsalat
- 20 g Dahlhoff Weißkrautsalat
ohne Flüssigkeit

SNACK 
KULTUR




1 PORTION

Develey
FOOD SERVICE


AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim



1



2



3



4

BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Die erste Scheibe Roggenbrot mit Develey Dijon Senf Aufstrich und die zweite Scheibe mit Develey Gurken Relish bestreichen.

3

Käse in Scheiben schneiden. Pastrami und Käse auflegen.

4

Danach mit Mischsalat belegen.

5

Mit Krautsalat garnieren, zusammenklappen und servieren.
Die belegten Brotscheiben können ggf. im Merrychef / Atollspeed erhitzt und dann serviert werden. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



5



Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
www.baeko.de

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:
NORDDEUTSCHES DUNKLES

