



Rezept

Vitakorn Sandwich

ca. 48 Stk.

REZEPT



Teig:

Wasser	2'000 g
Vitakorn-Mix 40%	1'460 g
Weizenmehl Typ 550	2'180 g
Hefe	140 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	5'780 g

Zum Bestreuen:

Vitakorn Deko-Mix	ca. 300 g
-------------------------	-----------

HERSTELLUNG



Aus allen Zutaten einen plastischen Teig kneten.

Knetzeit (Spiralkneter): ca. 7 Min. im 1. Gang und ca. 2 Min. im 2. Gang

TEMP/STOCKGARE



Teigtemperatur: ca. 26-28 °C

Stockgare: ca. 20 Min.

AUFARBEITEN



Teig auf 6 mm ausrollen, gut lockern und in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Teiglinge befeuchten und in Vitakorn Deko-Mix wenden, auf Backbleche absetzen und je zwei Mal einschneiden. Nach guter Gare backen.

BACKEN



Ofentemperatur: ca. 220 °C

Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.

Backzeit: ca. 23 Min.

Je 10 Vitakorn Sandwichs

Rezept 1: Antipasti

- 100 g Guacamole - Crème fraîche 1:1 gemischt
- 100 g Lollo Salat grün
- Je ca. 300 g Antipasti Paprika und Zuchetti
- 50 g Getrocknete Tomaten fein geschnitten



Rezept 2: Sweet rustique

- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 300 g Mango dünn geschnitten
- 300 g Landrauchschinken gerollt
- 250 g Sbrinz gerollt
- 20 g Frische Kresse



Rezept 3: Lachs

- 150 g Meerrettich Cantadou (Ober- und Unterseite dünn bestrichen)
- 100 g Lollo Salat grün
- 400 g Rauchlachs
- 50 g Zwiebelringe
- 20 g Frischer Schnittlauch



Rezept 4: Trutenschinken

- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün
- 500 g Trutenbrustschinken gerollt
- 20 g Frische Kresse



Rezept 5: Brie

- 100 g Delissio Sandwichcrème neutral (Pistor Art.Nr. 11348)
- 100 g Lollo Salat grün
- 450 g Brie Weichkäse in Scheiben geschnitten
- 150 g Birnenschnitze dünn geschnitten
- 20 g Frische Kresse

