

ENTWICKELT VON MARC DIEHL, BARILLA DEUTSCHLAND GMBH

# BROTPIZZA MIT BARILLA-PESTO

## ZUTATEN

Olivenöl zum Bestreichen der Brotscheiben

55 g Kirschtomaten

40 g Barilla-Pesto

40 g Mozzarella

30 g Schalotten

2 g Salz

2 g Pfeffer



1 PORTION

SNACK   
KULTUR  
BAKO

Barilla  
FOR PROFESSIONALS

  
AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



# BELEGPLAN



Produktübersicht

Die Brotscheibe mit einem Pinsel von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die bestrichenen Brotscheiben für ca. 3 Min. bei 230 °C Ober-/Unterhitze im heißen Ofen kross backen.

2

Die Kirschtomaten und Schalotten würfeln. Das Barilla-Pesto hinzugeben.

3

Mit Salz und Pfeffer würzen.

4

Die Tomaten-Pesto-Mischung auf die gebackenen Brotscheiben verteilen.

5

Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden und auf den Brotscheiben verteilen.  
Ofentemperatur: Ober-/Unterhitze 230 °C. Backzeit: 7 Min. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

**SCHWEIZER BROT**



ENTWICKELT VON RAINER VEITH, SNACKBERATER BÄKO-ZENTRALE EG

# BUNTE BOWL

## ZUTATEN

- 60 g Mischsalat
- 60 g Dahlhoff Arabischer Weizen-Salat
- 40 g Avocado (in Stücken)
- 3 Scheiben Mozzarella
- 60 g Dahlhoff Garten-Salat
- 3 Scheiben Dahlhoff Zucchini, gegrillt
- 5 g Barilla-Pesto
- 5 g Rote Bete Sprossen
- 3 g Amaranth, gepoppt
- 75 ml Devely Honig Senf Dressing  
(= 1 Beutel)

SNACK   
KULTUR  
BÄKO



1 PORTION



Devely  
FOOD SERVICE



Barilla  
FOR PROFESSIONALS

BÄKO

AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Mischsalat in die Einwegschale geben.

3

Dahlhoff Arabischen Weizen-Salat darauf verteilen.  
Tipp: Mit Eisportionierer 1/40 einteilen. Mit Avocado belegen.

4

Mozzarella und Dahlhoff Garten-Salat hinzufügen.

5

3 Scheiben Dahlhoff Zucchini auf die Bowl geben.

6

Mozzarella mit Barilla-Pesto bestreichen und mit Rote Bete Sprossen und gepopptem Amaranth bestreuen.

7

Kurz vor dem Verzehr das Dressing darüber geben. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



5



6



7



Das Making-of –  
Die Zubereitungsschritte  
als Film finden Sie auf  
[www.baeko.de](http://www.baeko.de)

# FALAFEL- BOWL

## ZUTATEN

- 150 g Parboiled Reis, gegart
- 35 g Develey Paprika Relish
- 35 g Develey Sour Cream
- 4 Stück Falafelbällchen
- 60 g Mischsalat
- 50 g Salatgurke
- 30 g Paprika, rot
- 40 g Karotten
- 2 g Rote Bete Sprossen
- 75 ml Develey Joghurt Dressing  
(= 1 Beutel)

SNACK   
BAKO KULTUR



1 PORTION



Develey  
FOOD SERVICE

  
AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Reis kochen, abschütten und mit kaltem Wasser abschwemmen bzw. abkühlen lassen.  
Den abgekühlten Reis mit Develey Paprika Relish und Develey Sour Cream mischen.

3

Falafel in einer Pfanne mit Öl oder im Ofen circa 5 Minuten erhitzen und danach abkühlen lassen.  
Mischsalat in einer Bowl anrichten.

4

Paprikastreifen, gewürfelte Gurken sowie Reis auf dem Salat verteilen.

5

Kartottenstreifen ergänzen.

6

Falafel und Sprossen hinzugeben.

7

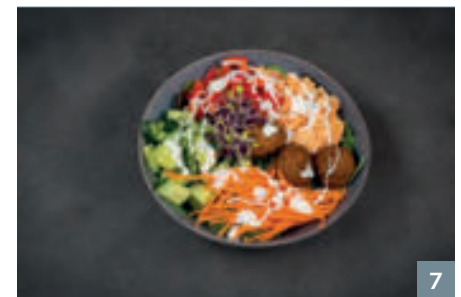
Dressing darüber geben und servieren.  
Kann auch als „Bowl to go“ angerichtet werden. Fertig!



5



6



7

SNACK  KULTUR  
BAKO

SPRECHEN SIE MIT IHREM BAKO-FACHBERATER.



Das Making-of –  
Die Zubereitungsschritte  
als Film finden Sie auf  
[www.baeko.de](http://www.baeko.de)

ENTWICKELT VON RAINER VEITH, SNACKBERATER BÄKO-ZENTRALE EG



# FOCACCIA

## MIT BULGUR-LINSEN-SALAT MOZZARELLA & MANGO



### ZUTATEN

1 Stück Focaccia (ca. 120 g)

30 ml Develey White BBQ Sauce

20 g Rucola

40 g Dahlhoff Bulgur-Linsen Salat

3 Streifen Mango

3 Scheiben Mozzarella

10 g Barilla-Pesto

5 g Rote Bete Sprossen



1 PORTION

SNACK   
KULTUR  


Develey  
FOOD SERVICE



Barilla  
FOR PROFESSIONALS

BÄKO

AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Focaccia mittig aufschneiden und beide Seiten mit Develey White BBQ Sauce bestreichen.  
Rucola auf die untere Hälfte auflegen.

3

Dahlhoff Bulgur-Linsen Salat auf dem Rucola-Salat verteilen.

4

Abwechselnd Mango und Mozzarella auf den Salat legen.  
Mozzarella mit Barilla-Pesto bestreichen.

5

Mit Rote Bete Sprossen verzieren. Deckel auflegen. Snack schließen. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



5



Das Making-of –  
Die Zubereitungsschritte  
als Film finden Sie auf  
[www.baeko.de](http://www.baeko.de)

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

## FLADENBROT



**BÄKO-BackKultur adaptieren:**  
100 g Teig flachdrücken und mit Tomaten,  
Oliven & Kräutern bestreuen vor dem Backen



ENTWICKELT VON MARC DIEHL, BARILLA DEUTSCHLAND GMBH

# GEBACKENE FRÜHLINGS- LAUGENSPIRALE

## ZUTATEN

50 g Frischkäse

25 g Schmand

25 g Barilla-Pesto

20 g Frühlingszwiebeln

3 g Rote Bete Sprossen

1 g Pfeffer



1 PORTION

SNACK   
KULTUR  


  
FOR  
PROFESSIONALS

  
AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Frischkäse, Schmand, Barilla-Pesto und Frühlingszwiebeln gut verrühren und mit Pfeffer würzen.

3

Laugenspirale der Länge nach oben tief ein-, aber nicht durchschneiden.

4

Vorsichtig die Laugenspirale auseinanderdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Laugenspirale mit der Masse füllen.

5

Ofentemperatur: Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C.  
Backzeit: 5 Min. Zum Schluss mit Rote Bete Sprossen bestreuen. Fertig!

SNACK  KULTUR

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



5



Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:  
**LAUGENGEBÄCK**



BÄKO-BackKultur adaptieren:  
80 g,  
als Stange aufgearbeitet

# LACHS- BAGEL „FJORD“

## ZUTATEN

1 Stück Weizenbagel mit Sesam

60 g Dahlhoff Lachs geräuchert in Scheiben  
(3 Scheiben)

30 g Develey Remoulade

10 g Graved Lachs Sauce (Dill-Senf-Sauce)

30 g Mischsalat

2 g Rote Bete Sprossen

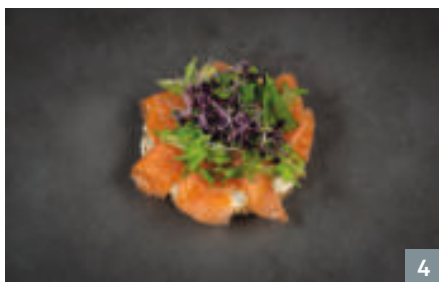


1 PORTION

SNACK   
KULTUR  
BAKO

Develey  
FOOD SERVICE

  
AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



# BELEGPLAN



1  
Produktübersicht

2

Bagel halbieren und die untere Bagel-Hälfte mit der Develey Remoulade bestreichen.

3

Lachs auflegen und mit dem Mischsalat anrichten.

4

Mit Rote Bete Sprossen verzieren.

5

Zweite Bagelhälfte mit der Graved Lachs Sauce bestreichen.  
Zusammenklappen. Fertig!

SNACK  KULTUR

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



Das Making-of –  
Die Zubereitungsschritte  
als Film finden Sie auf  
[www.baeko.de](http://www.baeko.de)

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

**BAGELS**



ENTWICKELT VON MICHAEL HONDONG, DAHLHOFF FEINKOST GMBH

# LANDBROT „BRETAGNE“

## ZUTATEN

2 Scheiben Bauernbrot

30 g Camembert Creme

30 g Dahlhoff Honig-Senf-Creme

60 g Hähnchenbrust in Streifen

8 g Rucola

15 g Dahlhoff Bunter Garten-Salat

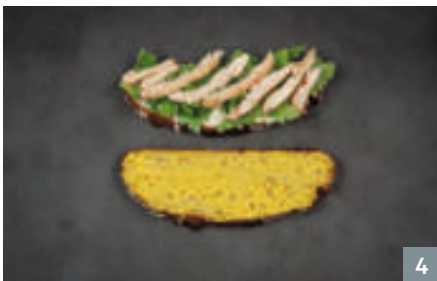


1 PORTION

SNACK   
KULTUR  
BAKO



AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Erste Scheibe Bauernbrot mit der Camembert Creme bestreichen.  
Zweite Scheibe Bauernbrot mit der Dahlhoff Honig-Senf-Creme bestreichen.

3

Auf die Camembert Creme den Rucola geben.

4

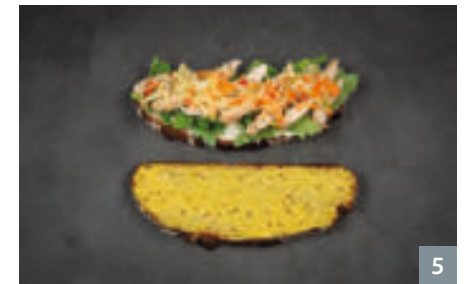
Hähnchenbrust in Streifen auf den Rucola legen.

5

Dahlhoff Bunter Garten-Salat auf die Hähnchenbrust geben.  
Deckel auflegen. Nach Bedarf erwärmen. Fertig!

SNACK   
BAKO KULTUR

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

## BAUERNBROT



# 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



1 PORTION

SNACK   
KULTUR  
BAKO

Develey  
FOOD SERVICE

  
AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



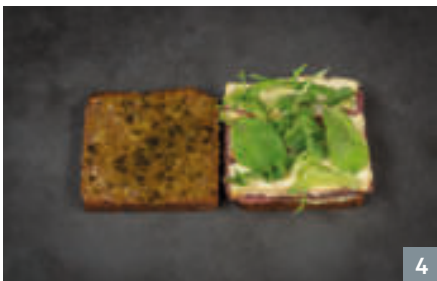
1



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](http://www.baeko.de)

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:  
**NORDDEUTSCHES DUNKLES**





ENTWICKELT VON FELIX ROMMEL,  
AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

# LOADED FOCACCIA

■  
ZUTATEN

50 g Olivenöl

100 g Fenchel

120 g Orange

8 g Pfeffer, grob

10 g Salz, grob

60 g Granatapfelkerne



4 PORTIONEN

SNACK   
BAKO KULTUR



1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

Schnittenblech mit Olivenöl einpinseln.

2

Teig auf dem Schnittenblech verteilen und auf Gare stellen (1 Stunde).

3

Olivenöl auf der Teigoberfläche verteilen und mit den Fingern Vertiefungen reindrücken.

4

Auflage gleichmäßig auf dem Focaccia verteilen und backen.  
Ofentemperatur 260 °C, Backzeit 16 Min.

5

Mit Granatapfelkernen garnieren.  
In den Ofen schieben. Fertig!

SNACK  KULTUR

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

## FLADENBROT



**BÄKO-BackKultur adaptieren:**  
600 g Teig pro Schnittenblech  
60 x 20 cm

ENTWICKELT VON MICHAEL HONDONG, DAHLHOFF FEINKOST GMBH

# ORIENTA- LISCHER WRAP

## ZUTATEN

30 cm Wrap-Fladen

70 g Dahlhoff Orientalische Frischkäsecreme

80 g Mischsalat

20 g Dahlhoff Apfel-Rotkraut-Salat

20 g Dahlhoff Bulgur-Linsen-Salat

3 Stück Cocktailtomaten, halbiert



1 PORTION

SNACK   
KULTUR  
BAKO



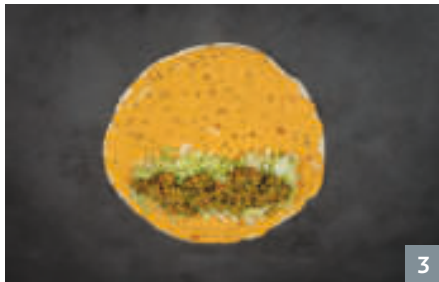
  
AKADEMIE  
Deutsches  
Bäckerhandwerk  
Weinheim



1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

2

Wrap mit der Dahlhoff Orientalischen Frischkäsecreme bestreichen, darauf achten, dass die Ränder bestrichen sind. Salat im unteren Drittel aufstreuen.

3

Dahlhoff Bulgur-Linsensalat auf den Salat geben (Eisportionierer ist hilfreich).

4

Dahlhoff Apfel-Rotkraut-Salat auf den Dahlhoff Bulgur Linsen-Salat geben. Darauf die halben Tomaten geben.

5

Wrap rollen (s. Film). Wrap schließen. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BAKO-FACHBERATER.



5



Das Making-of –  
Die Zubereitungsschritte  
als Film finden Sie auf  
[www.baeko.de](http://www.baeko.de)

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

## WRAP



ENTWICKELT VON FELIX ROMMEL,  
AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

# AVOCADO- EI-SANDWICH

## ZUTATEN

- 35 g Kräuterquark
- 2 g Salatmix
- 40 g Avocado
- 10 g Radieschen
- 1 Spiegelei (ca. 50 g)
- 2 g Kresse
- 1 g Chilli



1 PORTION

SNACK   
KULTUR  
BAKO



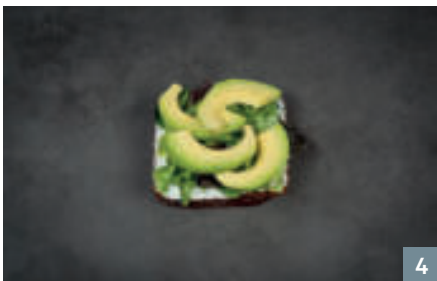
1



2



3



4

# BELEGPLAN



1

Produktübersicht

Brotscheibe auf 11 mm Dicke schneiden und restliche Zutaten vorbereiten.

2

Brotscheibe mit Kräuterquark bestreichen.

3

Salatmix auflegen.

4

Avocadoscheiben darauf verteilen.

5

Spiegelei und Radieschen darauf geben. Mit Kresse und Chilli garnieren. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



5



Das Making-of –  
Die Zubereitungsschritte  
als Film finden Sie auf  
[www.baeko.de](http://www.baeko.de)

Brotbasis aus BÄKO-Backkultur:  
**EMMERVOLLKORNBROT MIT  
SONNENBLUMENKERNEN**

