

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

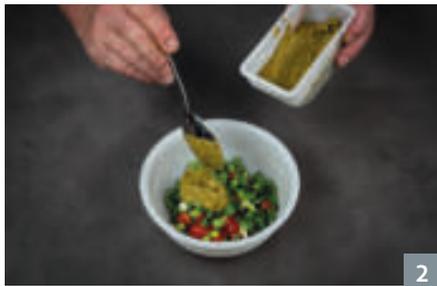


1 PORTION

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




1 PORTION



Devely
FOOD SERVICE



Barilla
FOR PROFESSIONALS

BAKO

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

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

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



Das Making-of –
Die Zubereitungsschritte
als Film finden Sie auf
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
BÄKO

Develey
FOOD SERVICE



Barilla
FOR PROFESSIONALS

BÄKO

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim



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.



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



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

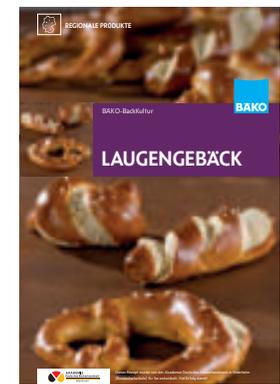
Ofentemperatur: Ober-/Unterhitze 200 °C / Umluft 175 °C.
Backzeit: 5 Min. Zum Schluss mit Rote Bete Sprossen bestreuen. Fertig!

SNACK  KULTUR

SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



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

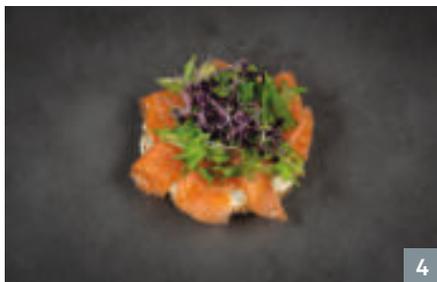


1 PORTION

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.



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

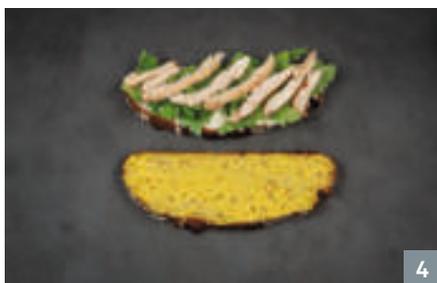


1 PORTION

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



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



1 PORTION

SNACK 
KULTUR
BAKO

Develey
FOOD SERVICE


AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim





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

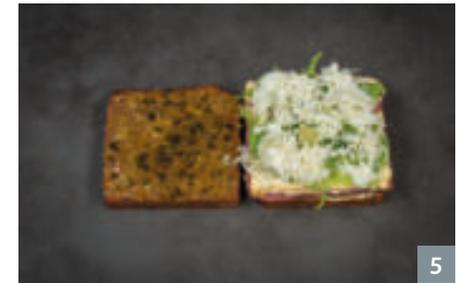
Danach mit Mischsalat belegen.

5

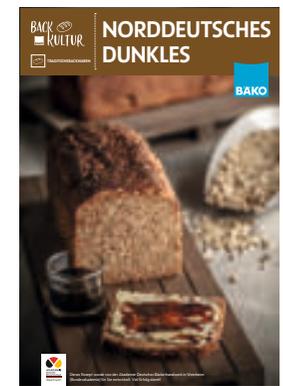
Mit Krautsalat garnieren, zusammenklappen und servieren.
Die belegten Brotscheiben können ggf. im Merrychef / Atollspeed erhitzt und dann serviert werden. Fertig!



SPRECHEN SIE MIT IHREM BÄKO-FACHBERATER.



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



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



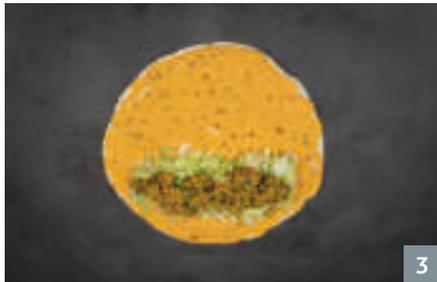

AKADEMIE
Deutsches
Bäckerhandwerk
Weinheim



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

Brotbasis aus BÄKO-BackKultur:

WRAP



ENTWICKELT VON FELIX ROMMEL,
AKADEMIE DEUTSCHES BÄCKERHANDWERK WEINHEIM

AVOCADO- EI-SANDWICH

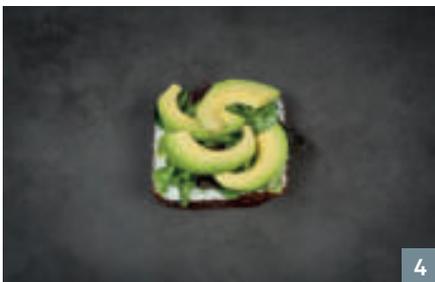
ZUTATEN

- 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



BELEGPLAN



1

Produktübersicht

Brotscibe auf 11 mm Dicke schneiden und restliche Zutaten vorbereiten.

2

Brotscibe 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.



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

