

KOMPLET Creme Bechamel

Sehr gut geeignet für Snackgebäcke mit pikanten Füllungen!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WÜRZIGEN, BACK- UND FROSTERFESTEN CREMES, SPEZIELL FÜR DIE HERZHAFTHE GESCHMACKSRICHTUNG

Gebäcke dieser Art sind in Ländern wie Frankreich, Belgien und der Schweiz traditionell ein fester Bestandteil im Bäckerei-Konditorei Sortiment (Pâtisserie-Traiteurs). Den steigenden Außer-Haus-Verzehr sollte auch das Bäckerhandwerk nicht so einfach an sich vorübergehen lassen. Viele deutsche Backbetriebe haben dieses lukrative Zusatzgeschäft bereits in ihrem festen Programm, mit Zwiebelkuchen, Speckkuchen, Pizza und Ähnlichem. Die Ofenfrische beim Verzehr ist die Voraussetzung für den Verkaufserfolg. Die Technik des Einfrostens im Backbetrieb wie im Haushalt erlaubt dabei die größte Flexibilität. Bieten Sie Ihren Kunden Spezialitäten der besonderen Art.

Grundteige für Zwiebelkuchen, Speckkuchen, Pizza usw.

1. Hefeteig

KOMPLET Baguette	1.000 g
Wasser	500 g
Margarine (Öl)	100 g
Hefe	50 - 70 g
Gesamt Hefeteig	1.650 - 1.670 g

2. Salzmürbteig

KOMPLET Baguette	1.000 g
Margarine	500 g
Wasser oder Eier	200 g
Gesamt Salzmürbteig	1.700 g

Beiden Teigen kann auf Wunsch Pfeffer, Muskat und Oregano (Pizzagewürz) zugesetzt werden.

Zwiebelkuchen

(für 2 Bleche ø 26 cm oder 6 Aluformen ø 21 cm)

Teig:

für Blech ø 26 cm	300 g
für Aluform ø 21 cm	120 g
Teig nach Grundrezeptur 1 herstellen	

Füllung:

Zwiebeln, geschnitten	1.500 g
Räucherspeck	150 g
Erdnussfett	150 g

Guss:

Rahm	400 g
Milch	400 g
Eier	200 g
KOMPLET Creme Bechamel	250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatt rühren. Räucherspeck mit Erdnussfett leicht anschwitzen, die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Anschließend den Guss darunterziehen, auf die ausgelegten Bleche verteilen und bei 220 °C ca. 30 Minuten abbacken.

Quiche Lorraine

(Lothringer Speck- oder Wurstkuchen)
(für 2 Bleche ø 26 cm oder 6 Aluformen ø 21 cm)

Teig:

für Blech ø 26 cm	300 g
für Aluform ø 21 cm	120 g
Teig nach Grundrezeptur 1 oder 2 herstellen	

Füllung:

Räucherspeck, Fleischwurstwürfel oder gekochter Schinken	350 g
Käsewürfel (z.B. Gouda oder Emmentaler)	180 g

Guss:

Milch (evtl. halb Rahm)	500 g
Eier	200 g
KOMPLET Creme Bechamel	100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen glatt rühren. Räucherspeck, Fleischwurstwürfel oder gekochter Schinken und Käse einstreuen, den Guss darauf verteilen und bei 200 °C ca. 20 Minuten abbacken.

MEISTERTIPP:

FROSTERZWIEBELN VOR DER VERARBEITUNG AUF EINEM BLECH IM HEIßEN OFEN CA. 15 MINUTEN AUFTAUEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Creme Bechamel

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WÜRZIGEN, BACK- UND FROSTERFESTEN CREMES

Lauchkuchen

Bleche in beliebiger Größe mit Grundteig 1 auslegen und mit Dunstlauch (Konserven) oder entsprechend frischem, gekochtem Lauch ca. 1 cm hoch belegen. Mit folgendem Guss abdecken und bei 220 °C ca. 20 Minuten abbacken.

Guss:

Lauchbrühe oder Wasser	800 g
Eier	200 g
KOMPLET Creme Bechamel	250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen verrühren.

Pusztaschnecken

Teig:

Grundteig 1	1.500 g
-------------	---------

auf ca. 55 x 40 cm ausrollen.

Füllung:

Wasser	800 g
Eier	200 g
KOMPLET Creme Bechamel	300 g
geriebener Käse (Parmesan oder Schweizer)	400 g

Verarbeitung:

Wasser, Eier und KOMPLET Creme Bechamel zusammen glatt rühren und anschließend den geriebenen Käse unterrühren.

Auf den ausgerollten Teig die Käsefüllung, nicht zu dünn, aufstreichen, Salami und Tomatenpaprikawürfel (Konserven) aufstreuen und zu einer Rolle ca. 55 cm Länge ausrollen. Aus dieser Rolle 2 - 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Bleche legen. Bei guter Gare und Brötchenbacktemperatur (ca. 240 °C) mit Schwaden abbacken.

Varianten:

- 4 Schnecken in eine Aluform 10 x 25 cm einlegen und mit Käse bestreuen.
- 20 Schnecken auf ein mit Grundteig ausgelegtes Blech von 60 x 40 cm auflegen. Den Teig vorher mit der Füllung, die mit Ei oder Tomatenmark verdünnt wurde, bestreichen.

Croques Monsieur

Grundrezeptur Creme Bechamel

Wasser, Fleischbrühe, Gemüsebrühe oder Milch	1.000 g
KOMPLET Creme Bechamel	300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen in der Anschlagmaschine glatt rühren. Durch reduzierte oder erhöhte Zugabe von KOMPLET Creme Bechamel lässt sich die gewünschte Konsistenz der Creme einstellen.

Varianten:

- Eine Scheibe Toast mit KOMPLET Creme Bechamel bestreichen, eine Scheibe Schinken auflegen, nochmals KOMPLET Creme Bechamel aufstreichen und mit geriebenem Schweizer Käse bestreuen. Eine zweite Scheibe Toast auflegen, KOMPLET Creme Bechamel aufstreichen, geriebenen Käse aufstreuen und überbacken.
- Nur eine Scheibe Toast mit Käsefüllung (Rezept Pusztaschnecken) bestreichen und ein Würstchen, einige Scheiben Salami, Champignons, Tomaten, Sardellen, Tomatenpaprika, Zwiebeln usw. auflegen und gut mit geriebenem Käse bestreuen und überbacken.

Pizza Baguette

Grundrezeptur Creme Bechamel

Wasser, Fleischbrühe, Gemüsebrühe oder Milch	1.000 g
KOMPLET Creme Bechamel	300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zusammen in der Anschlagmaschine glatt rühren. Durch reduzierte oder erhöhte Zugabe von KOMPLET Creme Bechamel lässt sich die gewünschte Konsistenz der Creme einstellen.

Variante:

- 12 cm lange Baguettestücke oder Baguettebrötchen aufschneiden, mit KOMPLET Creme Bechamel (Grundrezeptur) oder Käsefüllung (Rezept Pusztaschnecken) bestreichen. Würstchen, Zwiebeln, Paprika, Salami, Schinken u. dgl. auflegen u. gut mit geriebenem Käse bestreuen und abbacken.