

Schnecken nach Elsässer Art, 2 Bleche 60 x 10 cm

KOMPLET SOFT PAN 40
Teig

SOFT PAN 40, Grundrezept Herzhafte Schnecken 1.200 g

Gesamt Teig 1.200 g

Füllung

CREME BECHAMEL 150 g

Vollei 70 g

Milch 500 g

Gesamt Füllung 720 g

zum Aufstreuen

Röstzwiebeln 80 g

Zwiebeln, gefroren, gehackt 80 g

Schinkenwürfel, geräuchert 125 g

Gesamt zum Aufstreuen 285 g

Dekor

Käse, gerieben (Emmentaler) 140 g

Gesamt Dekor 140 g

Verarbeitung:

Den Teig lt. Grundrezept herstellen und kühlen.
Alle Zutaten der Füllung verrühren und quellen lassen.

Rührzeit Füllung: ca. 2 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe auf ca. 50 x 40 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen und den restlichen Zutaten bestreuen.

Anschließend auf ca. 63 cm aufrollen und in 14 Stücke mit ca. 4,5 cm Breite schneiden.
Jeweils 7 Schnecken auf vorbereitete Bleche (60 x 10 cm) legen und auf Gare stellen.



Teigeinwaage: ca. 1.200 g
Einwaage Füllung: ca. 720 g
Einwaage Auflage: ca. 285 g
Menge / Blech: 7 Stück
Garzeit: ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit geriebenem Käse bestreuen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!