

Schnecken nach Italienischer 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 180 g

Vollei 75 g

Milch 470 g

TOMATO SNACK 2X2,5 KG 75 g

Gesamt Füllung 800 g

zum Aufstreuen

Olive, grün, gehackt 170 g

Champignons, Dosen 100 g

Gesamt zum Aufstreuen 270 g

Dekor

Sesam, hell, geschält 20 g

Gesamt Dekor 20 g

Verarbeitung:

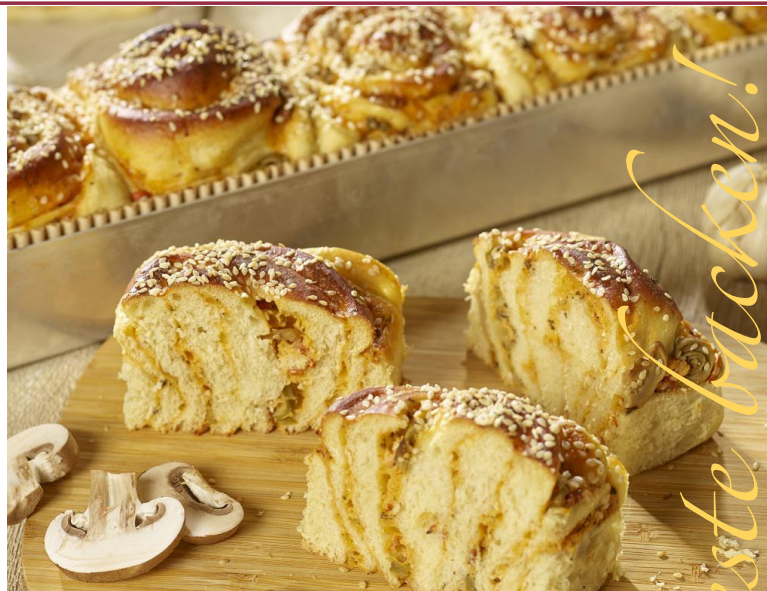
Den Teig lt. Grundrezept herstellen und kühlen.
Alle Zutaten der Füllung verrühren und quellen lassen.

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 mit den Oliven und Champignons gleichmäßig 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.



Teiginwaage: ca. 1.200 g
Einwaage Füllung: ca. 800 g
Einwaage Auflage: ca. 270 g
Menge / Blech: 7 Stück
Garzeit: ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit Sesam 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!