

SNACK-REZEPT

mit Roggenmischbrot 70 : 30



Roggenschnitte „Herzhafter Schinken“

Roggenmischbrotscheibe ca. 1 cm dick schneiden, mit Schmelzkäse dünn bestreichen und gut mit Schinkenwürfeln belegen. Nun etwas Schnittlauch aufstreuen und zum Schluss mit Käse abdecken.

Fertig belegt überbacken:

Ofentemperatur: 220/220 °C

Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten



Roggenschnitte „Feine Paprika“

Roggenmischbrotscheibe ca. 1 cm dick schneiden, mit Schmelzkäse dünn bestreichen und mit Paprikawürfeln belegen. Zum Schluss den Käse aufstreuen.

Fertig belegt überbacken:

Ofentemperatur: 220/220 °C

Backzeit: ca. 8 – 10 Minuten



Roggenschnitte „Tomate-Mozzarella“

Roggenmischbrotscheibe ca. 1 cm dick schneiden und mit Pesto bestreichen. Rucola gleichmäßig aufbringen und darauf die Tomaten- und Mozzarellascheiben im Wechsel auflegen, zum Schluss mit Basilikum garnieren.

Frisch belegt servieren.

Snack-Tipps auf Basis Roggenmischbrot 70 : 30

mit **BÖCKER Reinzucht-Sauerteig**



Herstellrezept für
Roggenmischbrot 70 : 30
anfordern:
info@sauerteig.de

09/2015

