

# KNUSPRIG & CREMIG-WÜRZIG



NEU

## DINKEL-KÄSE-SCHLEIFE

- ✓ Lockerer, mit Butter tourierter Dinkelteig
- ✓ 96 % Dinkel im Getreideanteil
- ✓ Saftige Käsefüllung mit Mozzarella
- ✓ Seitliche Gebäckeinschnitte für eine sichtbare Füllung
- ✓ Bestreut mit geriebenem Käse
- ✓ Manuell getwistet
- ✓ Der perfekte Snack für unterwegs

Art.-Nr.	Conveniencegrad			
01231	backfertig	120 g	1 x 48	60

## VERARBEITUNGSHINWEIS

### Richtwerte für Umluftöfen

Ofentemperatur: 190°C vorheizen, 165 - 175°C backen  
Gesamtbackzeit: ca. 22 Min.  
Beschwadung: wenig (ca. 50 ml pro Blech)  
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.

### Richtwerte für Kombidämpfer

Funktion: Kombidampf Feuchte: 80 %  
Temperatur: 165°C Backzeit: ca. 20 Min.

### Optimale Blechbelegung:

Für 60 x 40 Bleche: 12 St. (2 Reihen à 6 St.)  
Für GNI/1 Bleche: 6 St. (2 Reihen à 3 St.)

VEREDELUNGSEIDEN

# DINKEL-KÄSE-SCHLEIFE

TIPP



## Dinkel-Käse-Minis mit Kürbiskernen

Den Teigling ca. 30 Min. antauen lassen und in 4 Teile schneiden. Kürbiskerne und geriebenen Käse im Verhältnis eins zu zwei mischen und auf die Minis geben. Anschließend nach Anleitung backen.



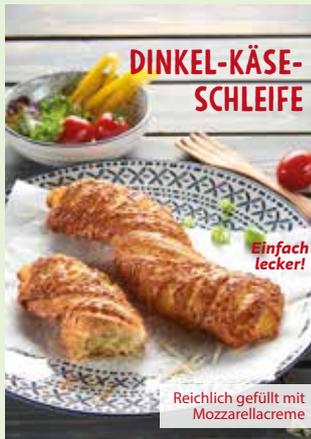
## Dinkel-Käse-Schleife mit Speck

Den Teigling ca. 30 Min. antauen lassen, Speckwürfel aufstreuen und leicht andrücken. Anschließend nach Anleitung backen.

## Dinkel-Käse-Schleife „extra large“

Den Teigling komplett auftauen lassen (ca. 60 Min.). Danach in die gewünschte Länge ziehen und einmal drehen/„twisten“. Kräuter aufstreuen und nach Anleitung backen.

## UNSERE WERBEUNTERSTÜTZUNG



Wir unterstützen Sie mit individuellen Werbeplakaten, die wir gerne nach Ihren Wünschen anpassen, sowie mit Aufstellern und aufmerksamkeitsstarken Fähnchen.

Fragen Sie Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.



FÜR EINEN  
ERFOLGREICHEN  
ABVERKAUF

VEGGIE



Werbeplakat im Hoch- oder Querformat

Thekenaufsteller

Blechaufsteller

Info-Fähnchen