

# Great! Britain!







*Großbritannien ist berühmt für die sprichwörtliche feine englische Art. Sie spiegelt sich in vielen Facetten wider, aber vor allem in der traditionellen Tee- und Gebäckkultur: Englischer Tee, das Nationalgetränk überhaupt für alle Tageszeiten, Gelegenheiten, man könnte sagen für alle Lebenslagen. Sehr gut geeignet um die „Tea Time“ perfekt zu machen oder auch für den kleinen Hunger zwischendurch ist ein typisches Sandwich.*

*Lassen Sie sich von unseren Ideen in diesem Rezeptheft inspirieren und bieten Sie Ihren Kunden ein Stück feine englische Lebensart! Nutzen Sie dabei unsere originellen Gestaltungsvorlagen für Ihre Verkaufsförderung.*

**Very British:** das Ham & Cheddar Sandwich. Mit saftigem Kochschinken und der aromatischen Käsespezialität. Basis ist die 33% Vormischung BAFANA mit Mais, Hirse, schwarzem Sesam und einer raffinierten Pfeffer- und Paprikanote.





**Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion „Great! Britain!“  
Alle Infos unter [www.MBG-britain.de](http://www.MBG-britain.de).**



**Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf der speziell eingerichteten Aktions-Website [www.MBG-britain.de](http://www.MBG-britain.de). Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.**







## Cheese & Carrot Sandwich

### Basisrezept

3,330 kg	(33,3 %)	<b>Miguels Maisbrot</b>
6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	(3,0 %)	Hefe
ca. 0,200 kg	(2,0 %)	Butter
ca. 5,300 kg	(53,0 %)	Wasser (th. TA 153)
<b>ca. 15,800 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

### Belag für 1 Stück

0,040 kg	Mettwurst- oder Salamiröllchen
0,020 kg	Gurkenscheiben, dünn
0,050 kg	Camembert, geschnitten
0,040 kg	Remoulade
0,010 kg	1 Salatblatt
0,040 kg	Karottensalat

### Verarbeitungshinweise

<b>Knetzeit für Spiralknetzer:</b>	Der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 20 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	für ein 500-g-Brot = 580 g
<b>Aufarbeitung:</b>	wie Toastbrot
<b>Stückgare:</b>	bei guter 3/4 Gare schieben
<b>Backtemperatur:</b>	20 °C unter Brötchenbacktemperatur mit Schwaden.
<b>Backzeit:</b>	ca. 40 Min.
<b>Herstellung:</b>	eine Sandwichscheibe mit Remoulade bestreichen, mit Gurkenscheiben belegen, dazu die Mettwurst- oder Salamiröllchen und das Salatblatt auflegen und mit einer zweiten Sandwichscheibe abdecken. Wieder mit Remoulade bestreichen, Karottensalat aufstreuen, die Camembertscheiben platzieren und den Deckel auflegen. Zum Schluss das Sandwich zum Dreieck durchschneiden.
<b>Tipps:</b>	Bei Bedarf die Sandwichscheiben im Toaster oder Kontaktgrill anrösten.

## Ham & Cheddar Sandwich

### Basisrezept

3,330 kg	(33,3 %)	<b>BAFANA</b>
6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
0,500 kg	(5,0 %)	<b>Deli Pflanzenöl</b>
0,200 kg	(2,0 %)	Zucker
0,300 kg	(3,0 %)	Hefe
0,200 kg	(2,0 %)	Salz
2,000 kg	(20,0 %)	Vollmilch
ca. 3,800 kg	(38,0 %)	Wasser (th. TA 163)
<b>ca. 17,000 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

### Belag für 1 Stück

0,040 kg	Kochschinken, dünn
0,020 kg	Zwiebelringe, rot
0,050 kg	Cheddar, in Scheiben
0,040 kg	Butter, weich
0,010 kg	1 Salatblatt
0,040 kg	Krautsalat, bunt
0,020 kg	Gemüsemais

### Verarbeitungshinweise

<b>Knetzeit für Spiralknetzer:</b>	Der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 20 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	für ein 500-g-Brot = 580 g
<b>Aufarbeitung:</b>	wie Toastbrot
<b>Stückgare:</b>	bei guter 3/4 Gare schieben
<b>Backtemperatur:</b>	20 °C unter Brötchenbacktemperatur mit Schwaden.
<b>Backzeit:</b>	ca. 40 Min.
<b>Herstellung:</b>	eine Sandwichscheibe mit Butter bestreichen, Krautsalat aufstreuen, Kochschinken auflegen und mit einer zweiten Sandwichscheibe abdecken. Wieder mit Butter bestreichen, Zwiebelringe und Mais aufstreuen und den Cheddar, das Salatblatt und den Deckel auflegen. Zum Schluss das Sandwich zum Dreieck durchschneiden.
<b>Tipps:</b>	Bei Bedarf die Sandwichscheiben im Toaster oder Kontaktgrill anrösten.



**C. Siebrecht Söhne KG**

Tillystraße 17-21  
30456 Hannover  
www.siebin-agrano.de  
Tel. 05 11/42 20 01  
Fax 05 11/41 07 393

Ein Unternehmen der  
**MARTIN BRAUN · GRUPPE**