



Roggenplus- Sandwiches

Ciabatta Rezept

1'000 g	Wasser
800 g	Halbweissmehl
400 g	Roggenmehl dunkel
50 g	Hefe
300 g	Roggenplus 20% (Alipro Nr. 3161 / Pistor Nr. 0659)
2550 g	Totalgewicht

Sämtliche Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teigtemperatur ca. 26°C / Stockgare 30 Minuten / Stückgare 45-60 Minuten / Backtemperatur 230-240°C / Backzeit je nach Grösse.

Tomaten- Hüttenkäse- Speck- Sandwich

1000 g	Hüttenkäse
70 g	Tomatenmark
	Mit Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken

70 g	Roggenciabatta
1 Stk.	Salatblatt
55 g	Tomaten- Hüttenkäse
70 g	Speck angebraten

Roggen- Pastrami- Sandwich

70 g	Roggenciabatta
30 g	Tartarsauce
5 g	Rucola
40 g	Pastrami
35 g	Tomaten gescheibelt