

Rezeptsammlung von Ditsch

Ditsch
PRETZELS SINCE 1919



FÜR HIGHSPPEEDÖFEN

Die Rezepte wurden in enger Zusammenarbeit mit der **Konzept Lounge** erstellt. Die Werte wurden explizit auf den **Prática FIT Express 230 V** abgestimmt.



Selbstverständlich funktionieren die Rezepte auch bei Verwendung von Highspeedöfen anderer Hersteller, hier wären ggf. leichte Anpassungen an den im Nachgang genannten Parametern vorzunehmen.

Laugenstange Hot Dog Style

Artikel	Zutaten	Menge
405	Ditsch Laugenstange fertig gebacken	70g
	Optimahl Yankee Hot Dog Sauce	15g
	Kühne Gewürzgurkenscheiben	5g
	Kühne Rotkraut	10g
	Hot Dog Würstchen	53 g (1 Stück)
	Röstzwiebeln	3g

Zubereitungsanleitung:

- Die Laugenstange der Länge nach an der Oberseite aufschneiden & die Innenflächen mit Sauce bestreichen.
- Dann Gurkenscheiben seitlich einlegen, Würstchen einsetzen und Röstzwiebeln und Rotkraut garnieren.
- Die Laugenstange nach Bedarf im Highspeed Ofen mit folgenden Einstellungen erwärmen:

Leistung: 0 % Heißluft / 100 % Mikrowelle

Temperatur: 260 Grad

Dauer: 0:45 Min.



Laugenstange Bruschetta Style

Artikel	Zutaten	Menge
405	Ditsch Laugenstange fertig gebacken	70g
	Popp Feinkost Bruschetta Tomatenzubereitung mit Basilikum	90g
	Grünes Pesto	16g
	Geriebener Käse (Gouda)	10g

Zubereitungsanleitung:

- Die Laugenstange in der Mitte halbieren und mit dem grünen Pesto bestreichen.
- Anschließend die Bruschetta Mischung gleichmäßig auf die beiden Hälften geben und dann mit geriebenem Käse bestreuen.
- Die Laugenstange nach Bedarf im Highspeed Ofen mit folgenden Einstellungen erwärmen:

Leistung: 100 % Heißluft / 20 % Mikrowelle

Temperatur: 280 Grad

Dauer: 1:15 Min.



Käse-Schinken-Zopf

Artikel	Zutaten	Menge
5709	Ditsch Laugenzopf fertig gebacken	85g
	Optimahl Frischer Snack Dip	26g
	Prosciutto Cotto	60g
	Gouda in Scheiben	20g

Zubereitungsanleitung:

- Den Ditsch Laugenzopf auftauen lassen, hälftig aufschneiden und die Innenseiten beidseitig mit dem Frischen Snack Dip von Optimahl bestreichen.
- Käsescheiben diagonal durchschneiden in Dreiecke.
- Schinken in Röllchen formen und auf die Unterseite legen, anschließend mit den Käsedreiecken belegen.
- Den Laugenzopf nach Bedarf im Highspeed Ofen mit folgenden Einstellungen erwärmen:

Leistung: 10 % Heißluft / 50 % Mikrowelle
Temperatur: 260 Grad
Dauer: 40 Sek.



Laugen-Avocado-Breakfast Burger

Artikel	Zutaten	Menge
2891	Ditsch Lauge-Fußballbrötchen, fertig gebacken	70g
	Kräuterfrischkäse	20g
	Avocado (Alternativ kann auch Guacamole verwendet werden)	34g
	Ei	65g (M)
	Salatgurke	10g
	Tomate	12g

Zubereitungsanleitung

- Das Fußballbrötchen aufschneiden und beide Seiten mit Kräuterfrischkäse bestreichen.
- Die Avocado in Scheiben schneiden und auf die Unterseite legen.
- Tomate & Gurke in Scheiben schneiden und jeweils eine Scheibe auf die Avocado legen.
- Das Ei in einer vorgewärmten Highspeed Ofen Form aufschlagen, die Form vorher einfetten. Hierbei folgende Parameter verwenden:

Zubereitung für 4 Spiegeleier:

Step 1: 30 % Heißluft / 30 % Mikrowelle, 260 Grad – 1:20 Min.

- Das Spiegelei dann auf die Tomate & Gurke geben.
- Zum Schluss den Deckel auf das Fußballbrötchen legen.
- Das Laugen-Fußballbrötchen nach Bedarf im Highspeed Ofen mit folgenden Einstellungen erwärmen:

Leistung: 40 % Heißluft / 0 % Mikrowelle

Temperatur: 260 Grad

Dauer: 0:25 Min.



Flotte Pute Butter-Laugenspitze

Artikel	Zutaten	Menge
3450 (1372)	Ditsch Butter-Laugenspitze (Alternativ Ditsch Laugen-Buttercroissant 80 g)	100g
	Optimahl Honig Senf Dip	16g
	Putenbrust in Scheiben, gegart	44g
	Weißkrautsalat	25g
	Mandarinen-Orangen	13g

Zubereitungsanleitung:

- Die Ditsch Butter-Laugenspitze 30min auftauen lassen, anschließend bei ca. 160 Grad ca. 20min inkl. Dampf-Beschwädung backen. Wichtig: Den Ofen nicht öffnen bis der Backprozess abgeschlossen ist, um ein Zusammenfallen des Dreiecks zu verhindern.
- Nach dem Abkühlen die Laugenspitze aufschneiden und die Innenseite beidseitig mit dem Optimahl Honig Senf Dip bestreichen. Eisbergsalat in Streifen schneiden und auf die Unterseite legen.
- Putenbrustscheiben falten und auf den Eisbergsalat legen, mit Krautsalat belegen und darauf die Mandarinen-Scheiben geben. Anschließend den Deckel auflegen.
- Die Laugenspitze nach Bedarf im Highspeed Ofen mit folgenden Einstellungen erwärmen:

Leistung: 10 % Heißluft / 0 % Mikrowelle

Temperatur: 260 Grad

Dauer: 30 Sek.

