

# Focaccia Panini Prosciutto

SNACK-REZEPT

Rezeptur für 1 Portion:

Rezept-Nr.: 20090

Menge	Produkt	Zubereitung
1 Stück	Focaccia Panini	Das aufgetaute Focaccia Panini aufklappen und beide Hälften mit
10 g (je Hälfte 5 g)	Butter oder Pesto	bestreichen. Auf die untere Hälfte
20 g (ca. 1-2 Scheiben)	Schinken	und
10 g	Tomaten, in Scheiben	legen und darauf
16 g (ca. 1 Scheibe)	Käse (Scheiblettenkäse oder Gouda)	geben. Die obere Hälfte überklappen.
Das belegte Focaccia Panini in den vorgeheizten Sandwichgrill (180°C) geben. Den Sandwichgrill zu- klappen und für ca. 3 Minuten grillen.		



Baker & Baker

The Foodservice Bakery

# Focaccia Panini Tomate-Mozzarella

SNACK-REZEPT

Rezeptur für 1 Portion:

Rezept-Nr.: 20091

Menge	Produkt	Zubereitung
1 Stück	Focaccia Panini	Das aufgetaute Focaccia Panini aufklappen und beide Hälften mit
10 g (je Hälfte 5 g)	Pesto	bestreichen. Auf die untere Hälfte
30 g	Tomate in Scheiben	im Wechsel mit
30 g	Mozzarella in Scheiben	legen. Nach Belieben mit
5 g	frischem Basilikum	garnieren und die obere Hälfte überklappen.

Das belegte Focaccia Panini in den vorgeheizten Sandwichgrill (180°C) geben. Den Sandwichgrill zu-klappen und für ca. 3 Minuten grillen.



Baker & Baker

The Foodservice Bakery