




MIDDELHAVS OST & OLIVEN SNEGL

NYHED

OST-OLIVEN-SNEGL

- en sprød snegl lavet af gærdej
- fyldt med en delikat mozzarellacreme
- fyldt med masser af grønne oliven
- har en velsmagende topping af revet ost
- drysset med basilikum
- holder sig frisk i lang tid takket være fyldningen
- den perfekte snack til farten

Varenr.	Convenience level			
411430	klar til bagning	105 g	1 x 60	60

FREMGANGSMÅDE

Vejledning

Ovnens temperatur: 190 °C forvarmning, 165–175 °C bagning

Samlet bagetid: ca. 20–22 min.

Damp: rigeligt

Sæt de frosne snegle i en forvarmet ovn og bag med masser af damp. Åbn spjæld efter 18 minutter for at give sneglene en sprød og knasende overflade.

Optimalt på pladen:

Til 60 x 40 plader : 12 stk. (4 rækker à 3 stk.)

Til Gastro plader: 6 stk. (2 rækker à 3 stk.)

CleanLabel

kun naturlige aromaer . ingen farvestoffer . ingen smagsforstærkere
ingen konserveringsmidler . ingen antioxidant . ingen
hydrogenerede fedtstoffer/olier
ingen palmefedt/olier

VEGGIE

BAKO
DANMARK

KREATIVE IDÉER

TIP

Oste-oliven-bid

Lad produktet tø op i ca. 20–30 minutter og del den i 4 stykker. Bag derefter som normalt.



Oste-oliven-snegl bagt med feta og tomater

Før bagning kan du toppe sneglen med yderligere ingredienser såsom fetaost og cherrytomater og den bages i henhold til anvisningerne. Tip: Skær ikke ingredienserne for småt, så de ikke brænder på.



Middelhavssandwich

Skær sneglen igennem og fyld den f.eks. med tomater, agurk, ost, rucola og fx lidt oliventapenade. Snegle fra dagen før er perfekte til dette.

