



# Ein Mehl... tausend Rezepte

Deine glutenfreie Lösung  
in der Küche



Best in Gluten Free

DrSchär Foodservice

# Ein Unternehmen, das sich seiner Verantwortung bewusst ist

Dr. Schär ist als, auf dem Sektor der glutenfreien Nahrungsmittel **europaweit führende** und in mehr als 50 europäischen Ländern sowie in den Vereinigten Staaten vertretene Unternehmensgruppe, auch im Gastro-nomiesektor mit **eigenen Produkten und Lösungen** präsent. Im Rahmen intensiver Forschung wurden spezielle **glutenfreie Produkte für die professionelle Gastronomie** entwickelt. Diese zeichnen sich durch hervorragenden Geschmacke und exzellente Qualität wie auch durch ihre einfache Handhabung aus. Dank der Nähe zum Verbraucher und des Verständnisses für seine spezifischen Bedürfnisse leistet Dr. Schär einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Lebensqualität von Menschen, die an **Zöliakie oder Glutensensitivität** leiden.

Der Außer-Haus Markt stellt, vor allem in glutenfreien Sektor, eine große Herausforderung dar. Um sich dieses zu stellen wurde im Jahr 2009 der Kanal Dr. Schär Foodservice ins Leben gerufen.

Mit qualitäten hochwertigen, sicheren und praktischen Produktlösungen, die speziell für die professionelle Gastronomie entwickelt werden, besteht jetzt die Möglichkeit, Betroffenen ohne Bedenken sicheres glutenfreies Essen anzubieten.



Best in Gluten Free

## Was spricht für Dr. Schär:

- Europäischer Marktführer mit mehr als 35 Jahren Erfahrung im Bereich glutenfreie Lebensmittel
- Komplettes vollständiges Angebot an speziell für die Gastronomie entwickelten, sicheren und innovativen Produkten
- Geschmack und Vielfalt des Sortiments, praktische Portionspackungen
- Unterstützung in der Kommunikation

# Inhaltsverzeichnis

Gluten, Zöliakie, Vorsichtsmaßnahmen,  
Lagerung, Konservierung, Backen,  
Frittieren, Kochen

4 - 11

## Rezepte



### SÜSSES GEBÄCK/FRÜHSTÜCK

---

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Briochebrot             | 12 |
| Pâte brisée (Mürbeteig) | 13 |
| Schokotorte             | 14 |
| Zitronen-Joghurt-Kuchen | 15 |
| Marmorkuchen            | 16 |



### BROT/GEBÄCK

---

|                     |    |
|---------------------|----|
| Italienische Panini | 17 |
| Rosmarin-Focaccia   | 18 |
| Olivenbrot          | 19 |
| Landbrot            | 20 |
| Sonnenblumenbrot    | 21 |



### PIZZA

---

|                    |    |
|--------------------|----|
| Pizza klassisch    | 22 |
| Pizza Calzone      | 23 |
| Süße Schoko-Pizza  | 24 |
| Süße Früchte-Pizza | 25 |



### TEIGWAREN

---

|                      |    |
|----------------------|----|
| Frische Pasta/Nudeln | 26 |
| Kartoffelgnocchi     | 27 |
| Ravioli              | 28 |
| Tortellini           | 29 |



### SUPPEN UND SAUCEN

---

|                     |    |
|---------------------|----|
| Kartoffelcremesuppe | 30 |
| Konditorcreme       | 31 |

**Auch online verfügbar**  
auf [www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)

## Gluten

# Gluten – das „Klebereiweiß“

Gluten ist ein **Protein**, welches in Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Kamut, Spelt, Triticale und allen daraus hergestellten Produkten vorkommt. Bei der Herstellung von Brot, Feingebäck und Pizzen

bildet Gluten ein **elastisches Netz**, das dafür sorgt, dass das bei der Hefegärung entstehende Kohlenstoffdioxid im Teig eingeschlossen wird und dadurch dessen Aufgehen ermöglicht. Wenn diese Gase, die Kontakt zwischen Zucker und Hefen entstehen, im Produkt verbleiben, sorgen sie für eine optimale Porung, die durch eine schwammartige und eine gleichmäßige Verteilung der Po-



ren gekennzeichnet ist. Die Porung ist die Voraussetzung für eine optimal weiche, leichte und qualitativ hochwertige Backware. In Kombination mit Wasser bildet Gluten das sogenannte Klebereiweiß, welches das Teiggerüst in Brot und Gebäcken ist. Wenn nun glutenfrei gebacken werden soll, fällt die positive Wirkung, die dieser Stoff auf den Teig hat, weg. Um das Fehlen dieses Stoffes auszugleichen, ist die Verwendung von **Verdickungsmitteln**, vorzugsweise pflanzlicher Herkunft wie, etwa Johannisbrot- oder Guarkernmehl notwendig. Auch Stärken können verwendet werden. Um dem Teig eine optimale Konsistenz zu verleihen können auch Stärken verwendet werden.



ren gekennzeichnet ist. Die Porung ist die Voraussetzung für eine optimal weiche, leichte und qualitativ hochwertige Backware. In Kombination mit Wasser bildet Gluten das sogenannte Klebereiweiß, welches das Teiggerüst in Brot und Gebäcken ist. Wenn nun glutenfrei gebacken werden soll, fällt die positive Wirkung, die dieser Stoff auf den Teig hat, weg. Um das Fehlen dieses Stoffes auszugleichen, ist die Verwendung von **Verdickungsmitteln**, vorzugsweise pflanzlicher Herkunft wie, etwa Johannisbrot- oder Guarkernmehl notwendig. Auch Stärken können verwendet werden. Um dem Teig eine optimale Konsistenz zu verleihen können auch Stärken verwendet werden.



# Was ist Zöliakie?

Zöliakie ist eine **Autoimmunerkrankung**, die durch das Klebereiweiß Gluten, welches sich zum Beispiel in Brot, Teigwaren, Pizza usw. befindet, ausgelöst wird. Der Genuss von Speisen, die Gluten enthalten, und sei es auch nur kleinste Mengen, führt bei Zöliakiebetroffenen zu einer anormalen **Immunreaktion** und infolge dessen zu einer chronischen Entzündung der Darmzotten. Dadurch verringert sich deren Fähigkeit der Aufnahme von Nährstoffen maßgeblich verringert. In Deutschland ist bis zu 1% der Bevölkerung von Zöliakie betroffen, wobei die meisten Fälle jedoch (noch) nicht diagnostiziert sind.\*

Die einzige Therapie ist eine streng **glutenfreie Ernährung**, die der Betroffene lebenslang einhalten muss. Dazu ist es notwendig, auf den Verzehr bestimmter Nahrungsmittel wie Brot, Teigwaren, Kekse oder Pizza zu verzichten und jegliche Glutenkontamination zu vermeiden.



\*Quelle: DZG.

## Vorsichtsmaßnahmen

# Sichere Zubereitung von glutenfreien Produkten

Ihr Restaurant muss die betriebseigene Eigenkontrolle, zur Garantie eines sicheren und damit glutenfreien Produktes, an die HACCP- Richtlinien anpassen. Bei jedem Schritt, von der Produktauswahl, über die Lagerung und Zubereitung, bis zum Service an Tisch, müssen diese strikt befolgt werden.

1. **Nur erlaubte Nahrungsmittel verwenden**, also solche, die von Natur aus glutenfrei sind, oder aus dem Sortiment von Dr. Schär Foodservice stammen.
2. Von Flächen, auf welchen glutenfreie Produkte verarbeitet wurden, müssen jegliche Reste von glutenhaltigen Nahrungsmitteln entfernt werden. Am besten verwendet man eine eigene Fläche nur für glutenfreie Zubereitungen.
3. Für die Zubereitung glutenfreier Speisen müssen die zuständige Mitarbeiter **absolut saubere Arbeitskleidung tragen, die frei von möglichen Resten von Gluten sind oder nach einmaligem Tragen entsorgt wird.**
4. Nach jeder Berührung mit glutenhaltigen Lebensmitteln müssen die Mitarbeiter ihre Hände gründlich waschen.

5. Es ist darauf zu achten, dass Maschinen, Behälter und jegliche Art von Küchengeräten nicht mit glutenhaltigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
6. Glutenfreie Speisen müssen in **getrenntem Kochgeschirr** zubereitet werden d.h. glutenfreie Speisen dürfen nicht zusammen im selben Topf wie glutenhaltigen Speisen gekocht werden.)
7. Niemals Frittieröl von glutenhaltigen Speisen für die Zubereitung glutenfreier Speisen verwenden.
8. Glutenhaltige und glutenfreie Speisen zu unterschiedlichen Zeiten im Ofen garen oder für die glutenfreien Produkte die oberste Schiene verwenden.

## Regeln für das Servicepersonal

1. Die Servicemitarbeiter müssen ihre Hände nach jedem Kontakt mit glutenhaltigen Lebensmitteln gründlich waschen.
2. **Auf Brotkrümel und Brot Acht geben:** Es muss darauf geachtet werden, dass die Tische frei von Brotkrümeln sind und das Brot nicht in der Nähe von zöliakie betroffenen Gästen abgestellt wird.

# Lagerung

Vorbereitete bzw. fertig zubereitete glutenfreie Speisen müssen in luftdicht verschließbaren Beuteln und/oder Behältern aufbewahrt werden, um eine Kontamination auszuschließen. Dies gilt auch für die Aufbewahrung im Kühl- oder Gefrierschrank. Um grobe Fehler auszuschließen, empfehlen wir die **Verwendung von Etiketten auf den Behältern**, die glutenfreie Zutaten enthalten. Diese Behälter sollten in einem **eigenen**

**Fach, wenn möglich in den obersten Regalen**, oder in dem Bereich, in dem die glutenfreie Zubereitung erfolgt, gelagert werden. Es empfiehlt sich, die Lagerung als **kritischen Punkt** für die betriebsinterne Eigenkontrolle festzulegen und der Gefahr einer Kontamination durch eine Trennung der Aufbewahrungsbereiche für Grundzutaten wie auch für halbfertige Speisen vorzubringen.



## Zubereitung



## Zubereitung

Glutenfreie Teige können mit der Hand in eigens dafür bestimmten Schüsseln, oder mit einer **Planeten Rühr- und Knetmaschine** geknetet werden. Aus hygienischen Gründen sollte die Knetmaschine vorzugsweise **ausschließlich für die Verarbeitung** von glutenfreien Produkten verwendet werden. Alternativ dazu ist **eine gründliche Reinigung** der Maschine mit Reinigungsprodukten auf Alkoholbasis unerlässlich. Auch Küchengeräte, Schüsseln und andere Kochutensilien sollten vorzugsweise nur für die Verarbeitung von

glutenfreien Produkten verwendet werden oder von Mal zu Mal sorgfältig gereinigt werden. Alle Teige aus glutenfreien Mehlen sollten bei „maschinellem“ Kneten ein paar Minuten länger, als herkömmliche Teige, geknetet werden. Dafür aber auf einer niedriger Stufe. Des Weiteren ist zu beachten, dass glutenfreie Mehle saugfähiger sind und folglich viel **mehr Wasser** aufnehmen als herkömmliche Mehle. Wir empfehlen daher, bei der Verarbeitung auf eine mittelfeste Konsistenz zu achten. Der Teig sollte nicht zu hart werden.



## ... und Konservierung

**Einfrieren:** Glutenfreie Teiglinge in Klarsichtfolie einwickeln, mittels Schockfroster einfrieren und im Gefrierschrank, in luftdicht verschlossenen Behältern aufbewahren. Vor der Weiterverwendung den Teig im Kühlschrank bei 0 bis +4°C auftauen lassen und anschließend mit den Händen, einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine weiterverarbeiten.

**Kühl stellen:** Glutenfreie Lebensmittel sollten Kühlschrank (bei 0 bis +4°C) für maximal 18 Stunden aufbewahrt werden. Teiglinge, die erst nach mehr als 18 Stunden weiterverarbeitet werden, sind oft zu weich. Ist dies der Fall, kann bei der Weiterverarbeitung etwas Food Service Mix Mehl für eine festere Konsistenz untergemengt werden.

**Auftauen:** Gefrorene Produkte können ohne Problemen in der Mikrowelle, mit dem dafür geeigneten Auftauprogramm, aufgetaut werden. In diesem Fall ist darauf zu achten, dass der Teig in der Mikrowelle nicht zu heiß und dadurch gebacken wird. Am besten die Mikrowelle für 30 bis 40 Sekunden einschalten und den Auftauprozess ständig kontrollieren. Die beste Art des Auftauens von tiefgefrorenen Teiglingen ist allerdings stets das natürliche Auftauen im Kühlschrank (0 bis +4°C). Das Auftauen bei Raumtemperatur ist nicht empfehlenswert, da dies die Produktqualität negativ beeinträchtigen kann.



## Garmethoden

# Garmethoden

### Backöfen mit Ober- und Unterhitze oder Heißluft:

**Umluft** in einem Backofen lässt glutenfreie Produkte besser aufgehen. Um der Gefahr einer Kontamination vorzubeugen darf diese aber nur dann eingesetzt werden, wenn der betreffende Ofen ausschließlich zum Backen von glutenfreien Speisen genutzt wird.

Auch in Gesundheitseinrichtungen gelten diese Richtlinien. Es dürfen auch Selbstreinigungsprogramme verwendet werden. Dabei ist allerdings darauf zu achten, dass zuerst

die glutenfreien Produkte gebacken werden und in einem zweiten Moment die herkömmliche Produkte. Besonders in Schul- oder Krankenhausküchen ist es wichtig, dass nie glutenfreie Produkte nach glutenhaltigen Produkten gebacken werden ohne, dass der Ofen vorher gereinigt wird.

**Dampf** fördert das Aufgehen der glutenfreien Backware und beugt in den ersten Minuten des Backvorganges, zu starkem Austrocknen der Oberfläche. Anschließend ist das Backen bei „trockener“ Hitze (d.h. ohne Dampf) fortzusetzen.

**Das Backen mit Feuchtigkeit** ist ideal für verschiedene Sorten Brot und ähnlichen Backwaren. Wer keinen Ofen mit Dampfgarfunktion besitzt, kann einen kleinen Behälter (Topf) mit Wasser verwenden, der in das Backrohr gestellt wird. In diesem Fall kann auch die Umluftfunktion immer verwendet werden, da sowohl die Feuchtigkeit, wie auch die Umluft dem Teig helfen, sein Volumen zu vergrößern. **Trockene Hitze** sollte man vor allem bei feuchten Teigen verwenden, sprich solche, mit höherem Wasseranteil, wie Biskuit und Torten.





## Frittieren

Zum Frittieren von glutenfreien Speisen müssen Öle bzw. Fette verwendet werden, die nicht schon für glutenhaltige Produkte verwendet wurden. Aufgrund der besonderen **Schwierigkeit bei der Reinigung** von Fritteusen ist es empfehlenswert, glu-

tenfreie Produkte in eigenen Fritteusen oder in der Pfanne zu frittieren. Die Verwendung von Fritteusen die ausschließlich für glutenfreie Speisen verwendet werden ist im Falle einer hohen Frequenz von Zubereitungen dieser Art von Produkten ratsam.

## Kochen

Für die korrekte Zubereitung von glutenfreien von Nudel- und Reisgerichten diese müssen in eigenen Gefäßen gekocht werden: Niemals ungewaschene Töpfe oder Wasser benützen, in dem zuvor glutenhaltige Speisen gekocht wurden! Es ist ratsam, Kochgeschirr immer gut abzuspülen und Wasser, in dem bereits glutenhaltige Nudeln gekocht wurden, keinesfalls zum Verlängern

von Saucen, zum Aufgießen von Risotto oder zur Zubereitung oder Garen von anderen Speisen wie Gemüse oder Reis zu verwenden! Zum Kochen von glutenfreien Teigwaren muss ein Drittel mehr Wasser als für glutenhaltige Nudeln verwendet werden. Außerdem empfiehlt sich die Zugabe von ein paar Löffeln Öl, damit die Nudeln nicht aneinander zusammenbleiben.



# Brioche - Brot

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

500g Food Service Mix  
250ml Milch  
80g weiche Butter  
30g frische Hefe  
20g Akazienhonig  
20g Zucker  
15g Salz  
1 Ei  
1 Eigelb

## Zubereitung:

Die Frischhefe in einer kleinen Schüssel mit lauwarmer Milch (ca. 25°C) auflösen. Das Mehl in einen getrennten Behälter sieben und dazu die restlichen Zutaten geben. Die Zutaten mit dem Schneebesen der Küchenmaschine langsam verrühren. Die Milch-Hefe-Mischung langsam dazugeben und die Knetmaschine so lange weiterlaufen lassen, bis ein glatter, homogener und weicher Teig entsteht. Aus dem Teig drei Kugeln formen und diese in Kastenformen geben. Alles mit Ei und Milch bestreichen und 20 Minuten gehen lassen. Danach in den auf 190°C vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20 Minuten bei 10% Feuchtigkeitszufuhr backen.

# Pâte brisée (Mürbeteig)

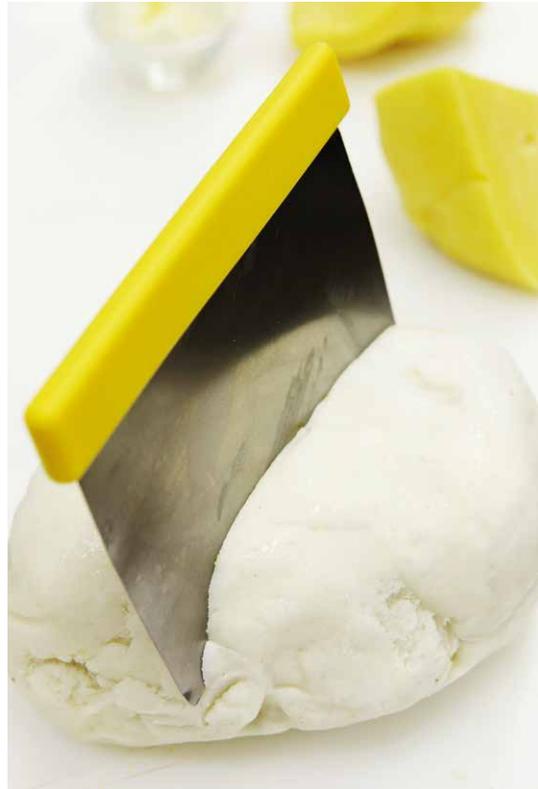
Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

500g Food Service Mix  
150g weiche Butter  
150ml Wasser  
50g natives Olivenöl  
1 Ei  
Salz (eine Prise)

### Zubereitung:

Das Mehl sieben und mit allen anderen Zutaten zu einem Teig verkneten. (Anmerkung: Die aufgeführte Wassermenge ist lediglich ein Richtwert). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und vor der Weiterverarbeitung 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig in die gewünschte Form bringen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.



### Der Küchenchef empfiehlt...

Das Fassungsvermögen von professionellen Teigknetmaschinen ist von Modell zu Modell unterschiedlich. Deshalb sollte vorab immer geprüft werden, ob die Mengenangaben laut Rezept mit der verwendeten Maschine übereinstimmen. Andernfalls sind die Zutaten unter Beachtung der Mengenverhältnisse der Zutaten zueinander anzupassen.

## Süßes Gebäck/Frühstück

# Zitronen-Joghurt-Kuchen

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

250g Food Service Mix  
200g Zucker  
2 Eier  
200g Naturjoghurt  
Saft und Schale von  
2 unbehandelten Zitronen  
30g glutenfreies Backpulver  
2g Salz

### Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Joghurt, Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale untermengen. Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen und unter die Masse vorsichtig unterheben. Mehl und Backpulver sieben und mit langsamen Bewegungen von unten nach oben in die Masse einarbeiten. Masse in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Form geben. Bei 160°C trockener Hitze etwa 35 Minuten backen.



# Marmorkuchen

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

500g Food Service Mix  
200g Kristallzucker  
150g Butter  
3 Eier  
16g glutenfreies Backpulver  
30g Bitterkakaopulver  
Milch, Zitronenschale  
einer unbehandelten Zitrone  
1/2 Vanillestange

### Zubereitung:

Butter mit Zucker vermengen und glatt rühren. Eier, Vanille, geriebene Zitronenschale und Milch langsam dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Drei Viertel der Masse in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte, mittelgroße Form geben. Die restliche Masse mit dem Kakaopulver vermengen und auf der bereits in die Form gefüllten Masse verteilen. Bei 160°C für etwa 25 bis 30 Minuten backen, davon für die ersten 10 Minuten die Dampffunktion (10% Feuchtigkeit) zuschalten und anschließend mit trockener Hitze fertigbacken.



## Süßes Gebäck/Frühstück

# Schokotorte

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

50g Food Service Mix  
200g Bitterschokolade  
150g Puderzucker  
150g Butter  
4 Eier  
Rum (1 Teelöffel)

### Zubereitung:

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Eigelb und das gesiebte Mehl hin zufügen. Eiweiß mit Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die abgekühlte Schokoladenmasse ziehen.

Eine Tortenform mit ca. 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, die Masse hineingeben und mit 160°C bei trockener Hitze für 30 Minuten backen.





# Italienische Panini

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

500g Food Service Mix  
80g natives Olivenöl  
20g Trockenhefe  
5g Salz  
400ml Wasser

## Zubereitung:

Trockenhefe in lauwarmen Wasser auflösen, Öl und Mehl dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig in geeignete, eingefettete Förmchen mit ca. 7 bis 8 cm Durchmesser füllen (60g Teig pro Förmchen). 10 Minuten gehen lassen und anschließend 195°C heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

## Der Küchenchef empfiehlt...

Wenn der Teig nicht oder zu wenig aufgeht oder nach dem Backen zusammenfällt, sollte man prüfen, ob

- die Hefe abgelaufen war;
- zu viel Hefe verwendet wurde;
- das Wasser, in dem die Hefe aufgelöst wurde, zu warm oder zu kalt war;
- die Temperatur beim Aufgehen angemessen war;
- der Teig zu viel oder zu wenig geknetet wurde;
- die Backtemperatur zu niedrig war.

## Brot/Gebäck

# Rosmarin-Focaccia

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

250g Food Service Mix  
25g Trockenhefe  
5g Salz  
20g Olivenöl  
150ml Wasser

### Zubereitung:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und anschließend mit dem Mehl vermengen. Öl und Salz hinzugeben und alles gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und gleichmäßig auf einem eingefetteten Backblech, bis auf eine Dicke

### Der Küchenchef empfiehlt...

Wer Trockenhefe bevorzugt, sollte diese immer zuletzt in die Rührschüssel der Knetmaschine geben, damit sie sich an den Rändern oder am Boden der Schüssel nicht zu sehr erhitzt oder „anbrennt“.

von 1-1,5 cm ausziehen. Die Focaccia mit Öl bestreichen und mit Rosmarin und grobem Salz bestreuen. 20 Minuten gehen lassen, danach bei 180°C für 20 Minuten backen.



# Olivenbrot

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

300g Food Service Mix  
20g Hefe  
30g natives Olivenöl  
50g Oliven, klein geschnitten  
250ml Wasser

## Zubereitung:

Mehl und Hefe vermischen, Wasser, Öl und die klein geschnittenen Oliven untermengen. Einen Brotlaib oder mehrere faustgroße Brötchen formen. 20–25 Minuten gehen lassen, anschließend bei 180°C für 30 Minuten backen (je nach Größe des Brötchens kann die Backzeit variieren).

## Der Küchenchef empfiehlt...

Mit befeuchteten Händen lässt sich das Brot besser formen. Anstelle von Oliven können auch getrocknete Tomaten oder Sardellen in den Teig gemischt oder – als weitere Alternative – püriert auf den Teig gestrichen werden.



## Brot/Gebäck

# Landbrot

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

500g Food Service Mix  
25g Trockenhefe  
300ml Wasser  
40g natives Olivenöl extra

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Erst Wasser und Hefe und anschließend das Öl hinzufügen. Alles gut miteinander verkneten, den Teig zu einem Brotlaib formen und 30 Minuten gehen lassen. Danach bei 180°C für 45 Minuten backen.



# Sonnenblumenbrot

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

300g Food Service Mix  
10g Trockenhefe  
20g Sonnenblumenöl  
150ml Wasser

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und Hefe zufügen, erst dann Wasser und Öl. Alles gut verkneten und den Teig zu einem Brotlaib formen. Den Laib mit Wasser bepinseln und mit Sonnenblumenkernen nach Belieben bestreuen. 30 Minuten gehen lassen und danach bei 180°C für 35–40 Minuten backen.

### Der Küchenchef empfiehlt...

Anstelle von Sonnenblumenkernen kann man auch Kürbiskerne oder Leinsamen verwenden. Wichtig ist nur, dass man den Teig erst kurz vor dem Backen mit den Kernen bzw. Samen bestreut.



## Pizza

# Pizza klassisch

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

200g Food Service Mix

5g Trockenhefe

150ml Wasser

10g Butter

### Zubereitung:

Wasser mit Hefe vermischen, Mehl und Butter dazugeben und alles gut miteinander, zu einem möglichst glatten Teig, verarbeiten. 10 Minuten gehen lassen. Danach den Teig kreisrund ausrollen. Für eine Pizza Margherita mit Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarella belegen. Pilze, Kochschinken und Artischocken als weitere Zutaten ergeben eine reichhaltigere Pizza. Für die „amerikanische“ Variante den Pizzaboden mit Tomaten, Mozzarella, Würstchen und Pommes frites belegen. Und für leckere Minipizzen rollt man einfach

mehrere kleine Teigscheiben aus und belegt diese. Bei 200°C je nach Größe der Pizza für 10–15 Minuten backen.

### Vorsichtsmaßnahmen: Spezialfall Pizzeria

#### 1. Getrennte Öfen bevorzugen:

Mit dieser Lösung besteht keine Notwendigkeit, das Backen von glutenhaltigen Pizzen zu unterbrechen; zudem wird Kontaminationsfreiheit gewährleistet.

#### 2. Falls nur ein Ofen zur Verfügung

steht, muss das Backen glutenhaltiger Pizzen unterbrochen werden. Die glutenfreien Pizzen nicht direkt, sondern auf **Blechen mit hohem Rand** in den Ofen schieben.

#### 3. **Nicht** die gleichen Zutaten

(Sauce, Mozzarella, Oregano usw.) wie für glutenhaltige Pizzen verwenden, wenn diese mit bemehlten Händen oder Kochutensilien in Berührung gekommen sind.





## Pizza Calzone

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

200g Food Service Mix  
5g Trockenhefe  
150 ml Wasser  
10g Butter

### Zubereitung:

Teig für eine klassische runde Pizza herstellen und ausrollen. Die Hälfte der Teigplatte mit Tomaten, Mozzarella, Artischocken und Kochschinken be-

legen. Die andere Teighälfte über die Füllung klappen und die Ränder so übereinanderlegen, dass eine Halbmondform entsteht. Die Ränder gut festdrücken und die Pizza Calzone im bereits auf 200°C vorgeheizten Ofen für 10–15 Minuten backen.

Tipp: Füllung gleichmäßig bis zu den Rändern verteilen, damit diese so schmal wie möglich sind. Dadurch trocknen sie beim Backen nicht zu sehr aus. Alternativ dazu den Teig vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen.

# Pizza



## Süße Schoko-Pizza

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

900g Food Service Mix  
100g Kakaopulver  
600 ml Wasser  
25g Hefe

### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel oder in die Rührschüssel der Knetmaschine sieben, das gesamte Kakaopulver dazugeben und gut untermischen. Hefe und Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten, trockenen Teig verkneten. Für die optimale

Konsistenz, falls benötigt, noch etwas Wasser oder Mehl hin zufügen. Aus dem Teig Kugeln zu je 300g formen, auf einem Aluminiumblech kreisrund ausziehen und gehen lassen. Teigscheiben mit einer Gabel einstechen und bei 280/320°C einige Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und auf den Teigboden die vorbereitete glutenfreie Schokoladencreme verstreichen und die zweite Teigscheibe auf die Cremeschicht setzen. Die Pizza in 8 Spalten schneiden, mit glutenfreier Schlagsahne nach Belieben garnieren und servieren.

# Süße Früchte-Pizza

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

1 kg Food Service Mix  
500 ml Wasser  
100 ml Sauerkirschsafft  
25 g Hefe

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel oder in die Rührschüssel der Knetmaschine sieben, Hefe zerbröckeln und untermischen. In einer anderen Schüssel Wasser mit Sauerkirschsafft vermengen, diese Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten, trockenen Teig verkneten. Für die optimale Teigkonsistenz nötigenfalls noch etwas Wasser oder

Mehl hinzufügen. Aus dem Teig, Kugeln zu je 300 Gramm formen, auf einem Aluminiumblech kreisrund ausziehen, gehen lassen und anschließend mit einer Gabel einstechen und mit Puderzucker bestreuen. Bei 280/320°C einige Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert. Teigscheiben aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mit der vorbereiteten glutenfreien Konditorcreme bestreichen und mit dem in Würfel oder in Scheiben geschnittenem frischem Obst belegen. Mit Puderzucker bestreuen, aufschneiden und servieren.



## Pasta

# Frische Pasta

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

220g Food Service Mix  
2 Eier  
20g natives Olivenöl  
(ungefähr ein Esslöffel)

### Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Öl und Eier in die Vertiefung geben und das Mehl nach und nach

einarbeiten. 10 Minuten durchgehend kneten. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und in einem Behälter mit Deckel im Kühlschrank bei 0/4° C aufbewahren. Vorzugsweise sollte der Teig erst nach 24 Stunden verwendet werden, frühestens jedoch nach 4 bis 5 Stunden Ruhezeit im Kühlschrank. Nach dem Rasten den Teig mit dem Nudelholz oder der Nudemaschine weiterverarbeiten. Den Teig nie länger als 3 bis 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.





# Kartoffelgnocchi

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

250g gekochte Kartoffeln  
80g Food Service Mix  
1 Ei  
Eine Prise Salz

## Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und zerstampfen. Mehl, Salz und Ei dazu zugeben und alles gut vermengen. Den Teig zu 1,5 cm dicken Rollen formen und diese in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Die fertig geformten Gnocchi in kochendem Salzwasser garen und mit einer Sauce nach Belieben anrichten.

Tipp: Die Gnocchi sind fertig, sobald sie an die Oberfläche steigen.

## Pasta

# Ravioli

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

Grundteig für frische Nudeln  
(siehe S. 26)  
100g Kuhmilch-Ricotta  
60g Spinat, gekocht und  
fein gehackt  
50g Parmesan  
Salz nach Bedarf

### Zubereitung:

Den Grundteig für frische Nudeln auf einer Arbeitsfläche mit dem Nudelholz gleichmäßig und nicht

zu dünn (½ cm) ausrollen. Die Zutaten für die Füllung gut miteinander vermischen und in kleinen Häufchen auf der Hälfte des ausgerollten Teigs verteilen. Die zweite Teighälfte darüberklappen und leicht festdrücken, um die Luft entweichen zu lassen, dann die Ravioli mit einer gezackten Ausstechform ausstechen. In kochendem Salzwasser garen und mit einer Sauce nach Belieben anrichten. Glutenfreie Ravioli haben eine etwas kürzere Garzeit als normale Ravioli.



# Tortellini

Mengenangaben für  Personen

## Zutaten:

400 g Food Service Mix  
 5 Eier (davon 1 für die Füllung)  
 4 Esslöffel natives Olivenöl  
 4 Esslöffel lauwarmes Wasser  
 150 g Schweinefleisch, gehackt  
 100 g Putenbrust, gehackt  
 1 Lorbeerblatt  
 Muskatnuss, gerieben,  
 nach Geschmack  
 Salz und Pfeffer nach Geschmack  
 50 g geriebener Parmesan  
 2l Gemüse- oder Fleischbrühe

## Zubereitung:

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch mit dem Lorbeerblatt darin anbraten. Wenn das Fleisch gar ist, Ei und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut miteinander vermischen und die Masse im Kühlschrank rasten lassen. Das Mehl für den Teig auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Eier, Öl und Wasser in die Vertiefung gießen. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und zu einem festen, glatten Teig verkneten. Den Teig mit ei-

nem Nudelholz sehr dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen in ca. 3 x 3 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat eine kleine Menge der Füllung setzen. Die Quadrate diagonal zusammenklappen und die beiden gegenüberliegenden Enden umbiegen. Die so entstandenen Dreiecke um den Zeigefinger legen, um sie rund zu formen, und die Spitzen fest zusammendrücken. Die Tortellini 15 Minuten in Gemüse- oder Fleischbrühe kochen.

## Der Küchenchef empfiehlt...

Bei der Zubereitung von Saucen oder Füllungen ist darauf zu achten, keine Zutaten zu verwenden, die Gluten enthalten könnten, wie zum Beispiel gewisse Fette oder Weichkäsesorten. Um diese Gefahr auszuschließen, empfiehlt es sich, ein Handbuch der glutenfreien Lebensmittel zu konsultieren.

## Saucen

# Kartoffelcremesuppe

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

1kg Kartoffeln  
1 Zwiebel  
1,5l Gemüsebrühe  
Natives Olivenöl  
1 Esslöffel Food Service Mix  
4 Scheiben glutenfreies  
Pane Bianco/White Bread  
(in Würfel geschnitten und geröstet  
als Croutons zu verwenden)

### Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin anschwitzen. Die Kartoffelwürfel zugeben und umrühren. Mit Salz abschmecken und 1,5 Liter kochend heiße Gemüsebrühe zugießen. Das Mehl einrühren und die Suppe bei geringer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Mit einem Mixstab pürieren und mit den Croutons aus Pane Bianco/White Bread servieren.



# Patisseriecreme

Mengenangaben für  Personen

### Zutaten:

500 ml Milch  
40 g Food Service Mix  
100 g Zucker  
Schale von einer unbehandelten  
Zitrone  
1 Zimtstange  
4 Eigelb

### Zubereitung:

Eigelb in eine Kasserolle geben. Zucker und gesiebttes Mehl hin zufügen und die Zutaten unter ständigem Rühren, um Klümpchen zu vermeiden, gut miteinander vermengen. Kalte Milch ebenfalls unter ständigem Umrühren nur sehr langsam zugießen. Zitronenschale und Zimtstange hinzufügen. Die Mischung unter ständigem rühren zum Kochen bringen. Auf kleinsten Flamme sehr langsam etwa 2 Minuten kochen lassen, danach ist die Creme fertig.





## Höchste Qualität und Sicherheit speziell für die Gastronomie



Schär stellt Ihnen heute schmackhafte neue Produkte vor! Spitzenqualität, die auf der langjährigen Erfahrung in der Entwicklung ausgezeichneter glutenfreier Produkte beruht: unsere Portionspackungen und Tiefkühlprodukte in Aufbackfolie.



Best in Gluten Free

### DrSchär Foodservice

Tel. +49 06424 303 772, [foodservice.de@drschaer.com](mailto:foodservice.de@drschaer.com), [www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)