

A close-up photograph of a single, golden-brown baked bread shaped like a jack-o'-lantern. The bread has two circular holes for eyes and a jagged, triangular hole for a mouth. It is resting on a dark, textured surface that looks like a stone or slate countertop. In the background, a faint, light-colored spiderweb is visible.

*"Schaurig"  
schön gebacken*

**HALLOWEEN  
GEBÄCKE**

## ZUTATEN

### REZEPTUR

|       |          |          |                          |
|-------|----------|----------|--------------------------|
| ..... | 2,500 kg | (25,0 %) | <b>Miguels Maisbrot</b>  |
| ..... | 6,000 kg | (60,0 %) | Weizenmehl Type 550      |
| ..... | 1,500 kg | (15,0 %) | Roggenmehl Type 1150     |
| ..... | 0,050 kg | (0,5 %)  | Spirulina                |
| ..... | 2,000 kg | (20,0 %) | Grünkohl, TK             |
| ..... | 0,300 kg | (3,0 %)  | Rapsöl                   |
| ..... | 0,050 kg | (0,5 %)  | Salz <sup>1</sup>        |
| ..... | 0,250 kg | (2,5 %)  | <b>Bioreal® Bio-Hefe</b> |
| ..... | 4,200 kg | (42,0 %) | Wasser                   |

Wenn gewünscht 1,000 kg Würfelschinken unterlaufen lassen.

---

|       |           |            |
|-------|-----------|------------|
| ..... | 16,850 kg | Gesamtteig |
|-------|-----------|------------|

### DEKOR

..... 0,200 kg (2,0 %) **Decor Mais**

Alternativ Pom Sticks aufstreuen.

## HERSTELLUNG

|                    |                                                   |
|--------------------|---------------------------------------------------|
| ■ Kneten (spiral)  | 8 + ca. 5 Min.                                    |
| ■ Knetzeit         | Teig plastisch auskneten                          |
| ■ Teigtemperatur   | 26–28 °C                                          |
| ■ Teigruhe         | 15–30 Min.                                        |
| ■ Teiginwaage      | 600 g                                             |
|                    | Gesamtstückzahl = 28                              |
| ■ Aufarbeitung     | wie gewünscht                                     |
| ■ Stückgare        | bei 3/4 Gare schieben                             |
| ■ Backtemperatur 1 | ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur) |
|                    | mit Schwaden                                      |
| ■ Backen           | fallend                                           |
| ■ Backtemperatur 2 | ca. 40 Min.                                       |
| ■ Backzeit         |                                                   |

*Gespentisch gut!*

# SCHRECKLICHE GRÜNKOHLKRUSTE



<sup>1</sup> Oder betriebsüblich anpassen.



# GESPENSTERBROT

## ZUTATEN

### REZEPTUR

|       |          |          |                          |
|-------|----------|----------|--------------------------|
| ..... | 2,500 kg | (25,0 %) | <b>Vitalis</b>           |
| ..... | 2,500 kg | (25,0 %) | Roggenschrot, fein       |
| ..... | 2,500 kg | (25,0 %) | Weizenvollkornmehl       |
| ..... | 2,000 kg | (20,0 %) | Weizenmehl Type 550      |
| ..... | 0,500 kg | (5,0 %)  | Haferflocken, fein       |
| ..... | 0,220 kg | (2,2 %)  | Salz <sup>1</sup>        |
| ..... | 0,250 kg | (2,5 %)  | <b>Bioreal® Bio-Hefe</b> |
| ..... | 7,200 kg | (72,0 %) | Wasser (th. TA 172)      |

..... 17,470 kg Gesamtteig

### DEKOR

|       |          |         |                    |
|-------|----------|---------|--------------------|
| ..... | 0,200 kg | (2,0 %) | Weizenvollkornmehl |
|-------|----------|---------|--------------------|

## HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 10 + 6–8 Min.
- 🟡 **Knetzeit** Teig plastisch auskneten
- 🟡 **Teigtemperatur** 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 20 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** 600 g  
Gesamtstückzahl = 29
- 🟡 **Aufarbeitung** wie gewohnt
- 🟡 **Stückgare 1** 45–60 Min.
- 🟡 **Stückgare 2** bei 3/4 Gare schieben
- 🟡 **Backtemperatur 1** ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- 🟡 **Backen** mit Schwaden
- 🟡 **Backtemperatur 2** fallend um 10–20 °C
- 🟡 **Backzeit** ca. 45 Min.



# SCREAM-FLADEN

## ZUTATEN

### REZEPTUR

|                                                 |          |          |                          |
|-------------------------------------------------|----------|----------|--------------------------|
| .....                                           | 1,000 kg | (10,0 %) | <b>Büezerbrot</b>        |
| .....                                           | 9,000 kg | (90,0 %) | Weizenmehl Type 550      |
| .....                                           | 0,300 kg | (3,0 %)  | Olivenöl                 |
| .....                                           | 0,250 kg | (2,5 %)  | Salz <sup>1</sup>        |
| .....                                           | 0,200 kg | (2,0 %)  | <b>Bioreal® Bio-Hefe</b> |
| .....                                           | 6,500 kg | (65,0 %) | Wasser                   |
| <i>Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.</i> |          |          |                          |
| .....                                           | 1,000 kg | (10,0 %) | Wasser                   |

..... 18,250 kg Gesamtteig

### DEKOR

|       |          |         |                     |
|-------|----------|---------|---------------------|
| ..... | 0,200 kg | (2,0 %) | Weizenmehl Type 550 |
|-------|----------|---------|---------------------|

## HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 6 + 8–12 Min.
- 🟡 **Knetzeit** Teig plastisch auskneten
- 🟡 **Teigtemperatur** 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** 45–60 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** 200 g  
Gesamtstückzahl = 91
- 🟡 **Zwischengare** 20–30 Min.
- 🟡 **Aufarbeitung** siehe Foto
- 🟡 **Stückgare** ca. 25 Min.
- 🟡 **Backen** mit Schwaden
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- 🟡 **Backzeit** 10–12 Min.

<sup>1</sup> Oder betriebsüblich anpassen.

## HALLOWEEN STUTEN

### FEINGEBÄCK

#### ZUTATEN

##### TEIG 1 SCHWARZ

|       |          |                            |
|-------|----------|----------------------------|
| ..... | 3,000 kg | Weizenmehl Type 550        |
| ..... | 0,033 kg | <b>Soft Nr. 1</b>          |
| ..... | 0,200 kg | Butter                     |
| ..... | 0,670 kg | <b>Velvet Cake schwarz</b> |
| ..... | 0,067 kg | Salz <sup>1</sup>          |
| ..... | 0,170 kg | <b>Bioreal® Bio-Hefe</b>   |
| ..... | 1,800 kg | Wasser                     |

##### TEIG 2 ROT

|       |          |                          |
|-------|----------|--------------------------|
| ..... | 3,000 kg | Weizenmehl Type 550      |
| ..... | 0,033 kg | <b>Soft Nr. 1</b>        |
| ..... | 0,200 kg | Butter                   |
| ..... | 0,670 kg | <b>Velvet Cake rot</b>   |
| ..... | 0,067 kg | Salz <sup>1</sup>        |
| ..... | 0,170 kg | <b>Bioreal® Bio-Hefe</b> |
| ..... | 1,800 kg | Wasser                   |

|       |           |            |
|-------|-----------|------------|
| ..... | 11,880 kg | Gesamtteig |
|-------|-----------|------------|

Herstellen beider Teige.

Nach ca. 10 Min. Teigruhe abwiegen in jeweils 300 g.

Rundwirken und nochmals 10 Min. Teigruhe geben.

Jeweils von jeder Farbe einen Teigstrang herstellen und miteinander vertwisten.

In Toastbrotkästen legen und gut andrücken.

Auf Gare stellen.

Bei voller Gare backen.

## HERSTELLUNG

-  **Kneten (spiral)** 2 + 8 Min.
-  **Knetzeit** Teig plastisch auskneten
-  **Teigtemperatur** ca. 22–25 °C
-  **Teigruhe** 10–20 Min.
-  **Teigwaage** 600 g
- Gesamtstückzahl = 19**
-  **Stückgare** 30–45 Min.
-  **Backtemperatur** 200–180 °C  
(= 30–50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
-  **Backen** mit Schwaden
-  **Backzeit** ca. 40 Min.



Ihr direkter Weg zum  
neuen Onlineshop 

[www.martinbraun.de/agrano](http://www.martinbraun.de/agrano)

 **AGRANO**

  
**MARTIN BRAUN GRUPPE**

# DRACULA'S BISS



## ZUTATEN

### REZEPTUR

|       |            |                         |
|-------|------------|-------------------------|
| ..... | 3 Scheiben | <b>Halloween Stuten</b> |
| ..... | 0,030 kg   | Frischkäse              |
| ..... | 0,020 kg   | Blattspinat             |
| ..... | 0,030 kg   | Pulled Chicken          |
| ..... | 0,020 kg   | Krautsalat              |
| ..... | 0,020 kg   | Mexican Salsa Dip       |
| ..... | 1 Scheibe  | Tomate                  |

## HERSTELLUNG

-  Stuten auf 16 mm Scheibendicke schneiden.
-  Scheiben mit Frischkäse bestreichen.
-  Blattspinat auflegen und mit Tomate und Pulled Chicken toppen.
-  Salsa Dip aufdressieren.
-  Weitere Scheibe auflegen und mit Frischkäse bestreichen.
-  Mit Krautsalat und Salsa Dip toppen.
-  Anschließend mit der dritten Stutenscheibe deckeln und verpacken.

**TIPP:** Dieser Snack ist 2 Tage verkaufsfähig und eignet sich hervorragend für zentrale und dezentrale Produktion.

<sup>1</sup> Oder betriebsüblich anpassen.

**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17–21  
30459 Hannover

**Informationen**  
[customerservice@martinbraun.de](mailto:customerservice@martinbraun.de)  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de)

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax. 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax. 0511 4107 317