



*Wenn der Winter
Appetit macht*

**WINTERLICHE
GENUSSMOMENTE**



SPEZIALBROT MIT MARONI

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg (25,0 %)	Maroni-Brot
.....	1,000 kg (10,0 %)	Vitalis
.....	6,500 kg (65,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,220 kg (2,2 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg (2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	7,500 kg (75,0 %)	Wasser (th. TA 175)

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

.....	1,000 kg (10,0 %)	Walnüsse, Bruch
.....	1,000 kg (10,0 %)	Datteln, gehackt

.....	19,970 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

HERSTELLUNG

■ Kneten (spiral)	10 + ca. 5 Min.
■ Knetzeit	Teig plastisch auskneten
■ Teigtemperatur	26–28 °C
■ Teigruhe	ca. 20 Min.
■ Teigeinwaage	450 g
	Gesamtstückzahl = 44
■ Aufarbeitung	wie gewohnt
■ Stückgare	bei 3/4 Gare schieben
■ Backtemperatur	ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
■ Backen	mit Schwaden
■ Backzeit	ca. 30 Min.

Speziell mit **Datteln** verfeinert!

¹ Oder betriebsüblich anpassen.

KIRSCH-MOHN-STUTEN



ZUTATEN

REZEPTUR

.....	4,000 kg	(40,0 %)	Quarkhefe frisch
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Levafresh
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Mohna
.....	6,000 kg	(60,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Mohn
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Kirschen, TK
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Backmargarine
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Rapsöl
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Zucker
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Salz ¹
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	3,200 kg	(32,0 %)	Wasser

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

..... 1,000 kg (10,0 %) Kirschen, getrocknet
Die getrockneten Kirschen (alternativ Cranberries) unterlaufen lassen.

..... 21,900 kg Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 + 10–12 Min.
- **Knetzeit** Teig plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** 15–30 Min.
- **Teiginwaage** 360 g
Gesamtstückzahl = 60
- **Aufarbeitung** wie gewünscht
- **Stückgare** bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur 1** 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- **Backen** mit Schwaden
- **Backtemperatur 2** fallend um 20 °C
- **Backzeit** ca. 30 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.



WINTER-MOHNKRUSTI

ZUTATEN

KOCHSTÜCK

.....	1,000 kg	(10,0 %)	Roggenschrot, grob
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Mohn
.....	3,000 kg	(30,0 %)	Wasser

Wasser aufkochen, Schrot und Mohn ins Wasser einrühren. Stehzeit für das Kochstück 1–2 Stunden oder über Nacht stehen lassen.

TEIG

.....	1,000 kg	(10,0 %)	Büezerbrot
.....	8,000 kg	(80,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,150 kg	(1,5 %)	Bäckerlob Plus
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	4,200 kg	(42,0 %)	Wasser

.....	18,340 kg		Gesamtteig
-------	-----------	--	------------

DEKOR

.....	0,300 kg	(3,0 %)	Mohn
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Paniermehl
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Weizenkleie

HERSTELLUNG

- Kneten (spiral) 6 + 8 Min.
- Knetzeit Teig plastisch auskneten
- Teigtemperatur 24–26 °C
- Teigruhe ca. 10 Min.
- Teiginwaage 80 g
- Balleneinwaage Gesamtstückzahl = 229
- Balleneinwaage 2400 g
- Ballengare ca. 15 Min.
- Aufarbeitung wie gewohnt
- Stückgare bei 3/4 Gare schieben
- Backtemperatur 1 ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
- Backen mit Schwaden
- Backtemperatur 2 fallend
- Backzeit ca. 21 Min.



www.martinbraun.de/agrano

Ihr direkter Weg zum neuen Onlineshop 

VARIANTE ZIEGENKÄSE

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	1	Winter-Mohnkrusti
.....	0,020 kg	Friskäse
.....	0,010 kg	Fruchti-Top Pflaume
.....	0,015 kg	Rucola
.....	4	Ziegenfriskäse-Taler
.....	0,005 kg	Walnussbruch
.....	0,005 kg	Cranberrys
.....	0,010 kg	Honig

HERSTELLUNG

- Winter-Mohnkrusti aufschneiden.
- Den Boden des Brötchens mit Friskäse und den Deckel des Brötchens mit Fruchti-Top Pflaume bestreichen.
- Rucola und Ziegenfriskäse-Taler auflegen.
- Cranberrys und Walnussbruch locker darüber streuen.
- Anschließend mit Honig toppen.

VARIANTE SPICY PUMPKIN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	1	Winter-Mohnkrusti
.....	0,020 kg	Friskäse
.....	0,020 kg	Salatmix
.....	2 halbe Scheiben	Fol Epi
.....	0,020 kg	Fruchti-Top Spicy Pumpkin
.....	0,005 kg	Steirische Kürbiskerne ²
.....	0,010 kg	Honig

HERSTELLUNG

- Winter-Mohnkrusti aufschneiden und beidseitig mit Friskäse bestreichen.
- Salatmix auflegen.
- Fol Epi gefächert auflegen und mit Fruchti-Top Spicy Pumpkin toppen.
- Steirische Kürbiskerne zum Ausgarnieren nutzen.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.

² Kürbiskerne aus dem traditionellen Anbaubereich Steirischer Ölkürbis (Steiermark, Burgenland, Niederösterreich).