

A top-down view of a wooden table laden with various breads. On the left, there's a long, braided loaf with a golden-brown crust and a sesame seed coating. Next to it is a round, flatbread-like loaf also covered in sesame seeds. In the center, a smaller, braided loaf is filled with green pesto and topped with olives. To the right, a long, rustic loaf with a thick white flour coating sits on a piece of parchment paper. In the bottom right corner, a small white bowl contains several small, round, yellowish-green potatoes, and a metal griddle holds a stack of flatbread with visible grill marks.

*Sommer ist  
Grillzeit.*

# GRILL- GEBÄCKE

# GRILLGEBÄCKE SOMMER- GENUSS. FÜR JEDES EVENT.

Inspirierende Vielfalt und exzellente Qualität für jedes Barbecue – mit Gebäcken, die Ihre Kundschaft begeistern.

AGRANO-Produkte sind die perfekte Grundlage für alle klassischen sommerlichen Gebäcke, die bei jedem Grillevent punkten:

- aromatische Kräuterbutterstangen
- knusprig angeröstete Baguettescheiben – klassisch oder mit Schwarzbier aromatisiert
- mediterrane Focaccia zu Antipasti oder Salaten
- kleine Snackgebäcke für Fingerfood & Grillbuffets
- süßes Stockbrot als besonderes Grilledessert

*Highlights  
für jedes  
BBQ*



## INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes .....	2
Rezepte .....	4–11
Produkteigenschaften & Vorteile .....	12



Die Werbemittel für Ihre Verkaufsförderung hier downloaden. Jetzt QR-Code scannen!



## Echte Vorteile für Ihr Unternehmen:

### **Prozesssicher und zuverlässig**

Optimierte Teige für konstante Qualität, auch bei Hitze und hohem Produktionsaufkommen.

### **Vielfältig einsetzbar**

Ideal für Baguettes, Brote, Focaccia und Stockbrot.

### **Hohe Standfestigkeit**

Die Gebäcke behalten ihre Struktur – perfekt zum kurzen Nachrösten auf dem Grill.

### **Flexibel im Sortiment**

Für Aktionen, Wochenmottos und Impulsverkäufe im Sommer.

Grillbeilagen werden häufig kurzfristig und direkt an der Theke ausgewählt. Mit AGRANO-Gebäcken schaffen Sie ein attraktives, saisonal passendes Sortiment, das:

- optisch überzeugt
- verkaufsstarke Impulse setzt
- hohe Wiederkaufraten erzielt

Mit  
BBQ-Power  
punkten!



# PIRATENBROT

## ZUTATEN

### REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0%)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg (10,0%)	<b>Bäckerlob Mediterran</b>
.....	0,350 kg (3,5%)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	7,000 kg (70,0%)	Wasser

2 Min. vor Knetende zugeben.

.....	0,300 kg (3,0%)	Olivenöl
.....	0,500 kg (5,0%)	Wasser

### QUELLSTÜCK

Unter den fertigen Teig laufen lassen.

.....	1,500 kg (15,0%)	Paprikaflocken, rot, getrocknet
.....	1,500 kg (15,0%)	Röstzwiebeln
.....	0,750 kg (7,5%)	Schinkenwürfel / Katenschinken
.....	1,500 kg (15,0%)	Wasser

Ca. 30 Min. Stehzeit.

.....	24,400 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

### DEKOR

.....	0,400 kg (4,0%)	Sesam
.....	0,200 kg (2,0%)	<b>Decor Mais</b>

## HERSTELLUNG

- **Kneten** 8 + ca. 5 Min. plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** ca. 25 °C
- **Teigruhe** ca. 45 Min.
- **Teigeinwaage** 0,450 kg. Gesamtstückzahl = 54
- **Aufarbeitung** locker rundwirken, entspannen lassen, etwas flach drücken, zu Dreiecken aufarbeiten und mit dem Dekor veredeln. Im Anschluss die Teiglinge flach schneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. – alternativ GV über Nacht bei ca. 5 °C.
- **Backtemperatur** ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, fallend auf 220 °C. Nach 15 Min. Zug ziehen.
- **Backzeit** ca. 40 Min.

# CIABATTA



## ZUTATEN

### QUELLSTÜCK

Stehzeit mind. 30 Min.

.....	1,300 kg	(13,0 %)	Paniermehl, geröstet
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Wasser

Das Paniermehl vorm Einquellen im Ofen rösten.

### REZEPTUR

.....	8,700 kg	(87,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,300 kg	(13,0 %)	<b>Büezerbrot</b>
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Rapsöl
.....	0,270 kg	(2,7 %)	Salz
.....	0,150 kg	(1,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Wasser
Nach 2/3 der Schnellknetzeit (ca. 12 Min.) zugeben.			
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Wasser

---

.....	21,020 kg		Gesamtteig
-------	-----------	--	------------

### DEKOR

.....	0,500 kg	(5,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Hartweizengrieß

## HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 + ca. 20 Min.
- **Teigtemperatur** ca. 22–24 °C
- **Teigruhe** ca. 120 Min. in gut geölte Wannen. Direkt 1x aufziehen.
- **Teigeinwaage** 0,450 kg. Gesamtstückzahl = 48
- **Aufarbeitung** Den Teig schonend abwägen und schonend länglich zusammenfassen.
- **Stückgare** ca. 45 Min. im Raum – alternativ GV über Nacht bei ca. 5 °C.
- **Backtemperatur** ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden. Nach 10 Min. Backzeit die Ofentemperatur um 20 °C zurücknehmen. Nach 20 Min. Backzeit den Zug öffnen. Nach ca. 30 Min. Backzeit die Ofentemperatur um 20 °C anheben.
- **Backzeit** ca. 40 Min.



# SCHWARZBIER- DINKELBAGUETTE

## ZUTATEN

### KOCHSTÜCK

- ..... 1,000 kg (10,0 %) Dinkelvollkornmehl
- ..... 3,000 kg (30,0 %) Wasser

*Wasser aufkochen, Dinkelvollkornmehl einrühren, über Nacht stehen lassen.*

### REZEPT

- ..... 9,000 kg (90,0 %) Dinkelmehl Type 630
- ..... 1,000 kg (10,0 %) **Bio-Dinkelback**
- ..... 0,100 kg (1,0 %) **Bäckerlob Plus**
- ..... 0,150 kg (1,5 %) Sesam, schwarz, geröstet
- ..... 0,230 kg (2,3 %) Salz
- ..... 0,180 kg (1,8 %) **Bioreal® Bio-Hefe**
- ..... 3,500 kg (35,0 %) Schwarzbier

---

..... ca. 18,160 kg Gesamtteig

### DEKOR

- ..... 0,200 kg (2,0 %) Dinkelmehl Type 630

## HERSTELLUNG

- 🍞 **Kneten** 8 + 2–3 Min.
- 🍞 **Teigtemperatur** ca. 26 °C
- 🍞 **Teigruhe** 120 Min. – alle 30 Min. aufziehen.
- 🍞 **Teigeinwaage** 0,450 kg. Gesamtstückzahl = 40
- 🍞 **Aufarbeitung** Die Aufarbeitung kann von Hand, über eine Baguettepresse oder z. B. über eine Rheon erfolgen.
- 🍞 **Stückgare** ca. 30 Min. trocken – Hautbildung
- 🍞 **Backtemperatur** ca. 250 °C, mit Schwaden, fallend auf 220 °C. Nach 10 Min. Zug ziehen.
- 🍞 **Backzeit** ca. 25 Min.



# FACKELBROT

## ZUTATEN

### GRUNDTEIG

.....	9,500 kg	(95,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Büezerbrot
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bäckerlob Plus
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	6,500 kg	(65,0 %)	Wasser

### MAISTEIG

Unter 8,900 kg fertigen Grundteig unterlaufen lassen.

.....	0,015 kg	(0,15 %)	Kurkuma
.....	0,020 kg	(0,2 %)	Italienische Kräuter
.....	0,900 kg	(9,0 %)	Mais (Dosenware, abgetropft)

Kurkuma und italienische Kräuter 1 + 2 Min. unter 8,900 kg fertigen Grundteig kneten, anschließend den gut abgetropften Dosenmais unterlaufen lassen.

### TOMATENTEIG

Unter 8,300 kg fertigen Grundteig unterlaufen lassen.

.....	0,300 kg	(3,0 %)	Tomaten, getrocknet
.....	0,600 kg	(6,0 %)	Wasser
.....	0,750 kg	(7,5 %)	Agrano Tomatensauce

Die getrockneten Tomaten mit dem Wasser einweichen, anschließend das Tomatensaucenpulver dazugeben. Dieses Quellstück 1 + 2 Min. unter 8,300 kg fertigen Grundteig kneten.

..... ca. 19,805 kg Gesamtteig

### DEKOR

.....	0,200 kg	(2,0 %)	Decor Mais
.....	0,150 kg	(1,5 %)	Mohn
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Sesam

Die Dekormischung auf gefettete 60 x 40 cm Schnittbleche streuen.

## HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 + ca. 5 Min.
- **Teigtemperatur** ca. 25 °C
- **Teigruhe** 10–20 Min.
- **Teigeinwaage** 0,450 kg. Gesamtstückzahl = 44
- **Aufarbeitung** die Teige jeweils 2,700 kg auswiegen und eckig zustoßen. Jeweils 1 Stück Maisteig gleichmäßig auf die Bleche ausrollen. Diesen leicht anfeuchten und mit Tomatenteig bedecken. Anschließend die abgedeckten Teige auf fast Blechhöhe im Raum garen lassen. Im Anschluss die Teige in je 12 Stücke (2 x 6) einteilen, aufzwirbeln und auf Backbleche mit Backpapier absetzen.
- **Stückgare** ca. 45 Min. im Raum – alternativ GV über Nacht bei ca. 5 °C.
- **Backtemperatur** ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, fallend auf 220 °C. Nach 15 Min. Zug ziehen.
- **Backzeit** ca. 35 Min.



# FOCACCIA

## ZUTATEN

### VORTEIG

.....	2,000 kg	(20,0 %)	<b>Pane Classico</b>
.....	0,020 kg	(0,2 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	1,200 kg	(12,0 %)	Wasser

Reifezeit 14–16 Std. bei Raumtemperatur.

### REZEPT

.....	3,220 kg	(32,2 %)	Vorteig mit <b>Pane Classico</b>
.....	8,000 kg	(80,0 %)	<b>Pane Classico</b>
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Olivenöl
.....	0,100 kg	(1,0 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	5,800 kg	(58,0 %)	Wasser

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

.....	0,500 kg	(5,0 %)	Mozzarellawürfel, angefrostet
-------	----------	---------	----------------------------------

..... ca. 18,120 kg Gesamtteig

### DEKOR

.....	2,000 kg	(20,0 %)	Butter
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Italienische Kräuter
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Brezelsalz

Butter mit Kräutern aufschlagen und wie bei Butterkuchen verarbeiten. Salz aufstreuen.

## HERSTELLUNG VORTEIG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 2 + 4 Min.
- 🟡 **Teigtemperatur** ca. 24–26 °C

## HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten** 5 + 4–6 Min. und plastisch auskneten.
- 🟡 **Teigtemperatur** ca. 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** 15 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** 2,200 kg pro Blech 60 x 40 cm abwägen und langformen. Gesamtstückzahl: 8 Bleche
- 🟡 **Zwischengare** 20–30 Min. – danach auf dem Blech breitdrücken.
- 🟡 **Stückgare** 45–60 Min. – danach eindrücken und Kräuterbutter eindressieren.
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 220 °C, mit Schwaden.
- 🟡 **Backzeit** ca. 25 Min.



# WÜRZIGE KRÄUTERBUTTER KNUSPERSTANGE

## ZUTATEN

### GRUNDEIG

.....	4,000 kg	(80,0 %)	WeizenmehlType 550
.....	1,000 kg	(20,0 %)	<b>Miguels Maisbrot</b>
.....	0,300 kg	(6,0 %)	Butter
.....	0,100 kg	(2,0 %)	<b>Bäckerlob BM</b>
.....	0,010 kg	(0,2 %)	Kurkuma
.....	0,040 kg	(0,8 %)	Salz
.....	0,300 kg	(6,0 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	2,500 kg	(50,0 %)	Wasser

..... 8,250 kg Grundteig

### TOURIEREN

..... 2,000 kg (20,0 %) Butterziehplatte

### FÜLLUNG

.....	0,500 kg	(10,0 %)	<b>Basis Snackfüllung</b>
.....	1,000 kg	(20,0 %)	Wasser
.....	0,400 kg	(8,0 %)	Vollei
.....	0,800 kg	(16,0 %)	Butter, weich
.....	0,300 kg	(6,0 %)	Italienische Kräuter, TK
.....	0,080 kg	(1,6 %)	Salz
.....	0,010 kg	(0,2 %)	Pfeffer, schwarz

Alle Zutaten miteinander verrühren\*, kurz quellen lassen und auftragen. Statt der Italienischen Kräuter kann auch jede andere beliebige TK-Kräutermischung, je nach Geschmack, verwendet werden.

### DEKOR

.....	0,200 kg	(4,0 %)	<b>Decor Mais</b>
.....	0,200 kg	(4,0 %)	<b>Steirische Kürbiskerne, geröstet, gehackt</b>
.....	0,400 kg	(8,0 %)	Gouda, gerieben
.....	0,050 kg	(1,0 %)	<b>Spicy Crust</b>

Daraus eine Mischung herstellen.

**\*TIPP:** Die Butter leicht erwärmen damit sie sich gut verrühren lässt. Warmes Wasser und weiche Butter verwenden.

## VORBEREITUNG

- Das Butterziehfett in 3 einfachen Touren einziehen.
- Den Teig 50 cm breit und auf eine Stärke von 2,5 mm ausrollen.
- Die Füllung auf 2/3 des Teiges aufstreichen, 1/3 der oberen Seite frei lassen.
- Das nicht bestrichene Drittel einklappen. Darüber die bestrichene untere Seite klappen und fest andrücken.
- Zuerst die obere Seite mit Wasser befeuchten und mit einer Mischung aus Käse, Maisdekor und geschroteten Kürbiskernen bestreuen und andrücken. Die gleiche Vorgehensweise auf der anderen Seite wiederholen.
- Den Teig in 3 cm breite Streifen schneiden und spiralförmig aufdrehen.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.

## HERSTELLUNG

- Kneten (spiral)** 4 + 2 Min.
- Teigtemperatur** 18–20 °C
- Teigruhe** ca. 30 Min. im Froster
- Teigeinwaage** 0,130 kg. Gesamtstückzahl: 102
- Aufarbeitung** Tourieren wie gewohnt
- Stückgare** 30–45 Min.
- Abbacken bei** knapper Gare
- Backtemperatur** 220–210 °C (= 10–20 °C unter Brötchenbacktemperatur), etwas Schwadengabe.
- Backzeit** ca. 15–18 Min.

# SÜßES STOCKBROT



## ZUTATEN

### QUARKHEFETEIG

.....	2,000 kg (100,0 %)	<b>Quarkhefe frisch</b>
.....	0,650 kg (32,5 %)	Wasser
.....	0,340 kg (17,0 %)	Vollei
.....	0,320 kg (16,0 %)	Butter
.....	0,090 kg (4,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>

*Den Teig gut auskneten.*

..... ca. 3,400 kg Gesamtteig

### DEKOR

.....	0,500 kg (25,0 %)	Zucker
.....	0,050 kg (2,5 %)	<b>Orangella oder Citronella</b>

*Die Zutaten vermischen.*

*Die Teigstränge spiralförmig auf Zuckerwatte-Stäbe (erhältlich bei Neumärker) aufwickeln.*

*Das Stockbrot anfeuchten und in dem Zuckergemisch wälzen.*

**TIPP:** Der Teig lässt sich besser verarbeiten, wenn er zum Rechteck geformt und im Froster ca. 15 Min. durchgekühlt wird.

## HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 2 + 8 Min.
- **Teigtemperatur** ca. 22–24 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Teigeinwaage** 0,100 kg. Gesamtstückzahl: 34
- **Formen** Teig 30 cm breit, auf Stärke 3 ausrollen, in 2 cm breite Streifen schneiden und spiralförmig ca. 25 cm lang aufdrehen.
- **Abbacken bei** voller Gare
- **Backtemperatur** ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur), ohne Schwaden.
- **Backzeit** ca. 8–10 Min.

Kunden können die Gebäcke beim Bäcker kaufen und selbst kurz auf dem Grill erwärmen.

Das süße Stockbrot ist ein Top-Grilldessert.



# FLAMMKUCHEN

## SCHWARZER FLAMMKUCHEN

### ZUTATEN

#### REZEPTUR

.....	3,000 kg	(30,0 %)	<b>Artisano Dinkel</b>
.....	8,000 kg	(80,0 %)	Dinkelmehl Type 630
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Dinkelvollkornmehl
.....	0,500 kg	(5,0 %)	<b>Bio-Dinkelback</b>
.....	0,200 kg	(2,0 %)	<b>Bäckerlob Plus</b>
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Sepiapulver
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Salz
.....	0,180 kg	(1,8 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	4,500 kg	(4,5 %)	Wasser

*Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.*

.....	1,000 kg	(10,0 %)	Cranberries
-------	----------	----------	-------------

..... ca. 18,730 kg Gesamtteig

#### FÜLLUNG

.....	7,800 kg	(78,0 %)	Schmand
.....	1,650 kg	(16,5 %)	Schinkenwürfel

*Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Je 0,050 kg auf jeden Fladen aufdressieren.*

*Schinkenwürfel gleichmäßig aufstreuen.*

## ROTHER FLAMMKUCHEN

### ZUTATEN

#### REZEPTUR

.....	3,000 kg	(30,0 %)	<b>Artisano Hafer</b>
.....	7,000 kg	(70,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,500 kg	(5,0 %)	<b>Levafresh</b>
.....	0,200 kg	(2,0 %)	<b>Bäckerlob Plus</b>
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Rüben-Sirup
.....	0,120 kg	(1,2 %)	Rote Bete-Pulver
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Olivenöl
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Salz
.....	0,150 kg	(1,5 %)	<b>Bioreal® Bio-Hefe</b>
.....	4,600 kg	(46,0 %)	Wasser

..... ca. 18,120 kg Gesamtteig

#### FÜLLUNG

.....	7,550 kg	(75,5 %)	Schmand
.....	1,550 kg	(15,5 %)	Schinkenwürfel

*Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Je 0,050 kg auf jeden Fladen aufdressieren.*

*Schinkenwürfel gleichmäßig aufstreuen.*

## HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten** 5 + 1 Min., 10 Min. Teigruhe, 1 Min. im 2. Gang.
- 🟡 **Teigtemperatur** ca. 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 120 Min.
- 🟡 **Teiginwaage** 0,120 kg. Gesamtstückzahl: 156
- 🟡 **Zwischengare** ca. 20–30 Min.
- 🟡 **Aufarbeitung** wie gewünscht
- 🟡 **Stückgare** ca. 20 Min.
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 270 °C (= 40 °C über Brötchenbacktemperatur), ohne Schwaden.
- 🟡 **Backzeit** ca. 6–8 Min.

## HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten** 5 + 4–6 Min. plastisch auskneten.
- 🟡 **Teigtemperatur** ca. 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 120 Min.
- 🟡 **Teiginwaage** 0,120 kg. Gesamtstückzahl: 151
- 🟡 **Zwischengare** ca. 20–30 Min.
- 🟡 **Aufarbeitung** wie gewünscht
- 🟡 **Stückgare** ca. 20 Min.
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 270 °C (= 40 °C über Brötchenbacktemperatur), ohne Schwaden.
- 🟡 **Backzeit** ca. 6–8 Min.

# GRILLGEBÄCKE

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN & VORTEILE

- **Saisonaler Fokus** – perfekte Begleiter zu Fleisch, Fisch, Gemüse oder vegetarischen Grillgerichten
- **Hohe Produktvielfalt** – von Baguettes über Flammkuchen bis hin zu Stockbrot uvm.
- Knusprige Krusten und lockere Krume in aromatischen Varianten **mit perfekter Sensorik und Textur**
- **Einfache und sichere Verarbeitung** garantiert hohe Qualität – zuverlässig und unkompliziert

