

A high-quality photograph of various sourdough breads and pastries. In the foreground, a white plate holds a variety of items: a braided loaf with dark seeds, two round pastries with colorful toppings, several round cookies with seeds, and a few other small breads. Behind the plate, a long, crusty baguette lies on a light-colored wooden surface, with a single slice cut off. To the right, a rectangular loaf in a wooden box is topped with seeds. The background is a rustic, light-colored wooden table. A green speech bubble is overlaid on the right side of the image.

*Authentisch.
Aromatisch.
Sauerteig.*

SAUERTEIG- GEBÄCKE

SAUERTEIG- GEBÄCKE – VON SÜSS BIS HERZHAFT

Vielfältige Genussmomente mit Sauerteig – für kreative Backwaren, die Ihre Kundschaft begeistern.

Sauerteig steht für authentischen Geschmack, handwerkliche Qualität und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Mit den AGRANO Sauerteig-Lösungen entstehen Gebäcke, die durch ihr besonderes Aroma, eine attraktive Frischhaltung und ihren unverwechselbaren Charakter überzeugen. In diesem Rezeptheft präsentieren wir inspirierende Ideen für süße und herzhaft Gebäcke, die traditionelle Backkunst mit modernen Genussmomenten verbinden:

- Panevero Rustico mit rustikalem Charakter
- Süßes Heidelbeer-Sauerteigbrot mit Win-Win
- „Roggen-Sauerteigküchlein“ für besondere Genussmomente
- Dinkel-Apfeldreher mit fruchtiger Note
- Brot-Blätterteig-Stangen als feiner Snack
- Süße Sauerteig-Cookies mit einzigartigem Aroma
- Herzhafte Sauerteig-Cookies für moderne Snackkonzepte
- Kräuter-Stangen als würzige Begleiter

Lassen Sie sich von der Vielfalt des Sauerteigs inspirieren und entdecken Sie kreative Rezeptideen, die süße Verführungen und herzhaft Klassiker auf genussvolle Weise vereinen. Mit AGRANO schaffen Sie Gebäcke, die handwerkliche Kompetenz sichtbar machen und Ihre Kundschaft immer wieder aufs Neue begeistern.

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes	2
Rezepte	4–15
Produkteigenschaften & Vorteile	16



Echte Vorteile für Ihr Unternehmen:

Authentischer Geschmack und handwerklicher Charakter

Sauerteig verleiht Gebäcken ein unverwechselbares Aroma und sorgt für hochwertige Genussmomente – von süß bis herzhaft.

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten

Ideal für Brote, Feingebäcke, Snacks und kreative Thekenkonzepte mit Sauerteig.

Attraktive Frischhaltung

Sauerteiggebäcke bleiben länger saftig und überzeugen mit einer angenehmen Textur.

Zeitgemäße Genusskonzepte

Perfekt für Kundinnen und Kunden, die Wert auf natürliche Zutaten, handwerkliche Qualität und besondere Geschmackserlebnisse legen.

Flexibel für saisonale und ganzjährige Sortimente

Ob als Frühstücksgebäck, Snack für zwischendurch oder besondere Genussidee – Sauerteig bietet zahlreiche Möglichkeiten für abwechslungsreiche Angebote.

Sauerteiggebäcke liegen im Trend und verbinden traditionelle Backkunst mit modernen Genussansprüchen. Mit den Rezeptideen in diesem Heft schaffen Sie ein abwechslungsreiches Sortiment, das:

- durch Vielfalt und Kreativität begeistert
- hochwertige handwerkliche Kompetenz vermittelt
- neue Kaufimpulse setzt
- Kundinnen und Kunden immer wieder zurück an Ihre Theke bringt
- süße und herzhaftes Genussmomente für jede Tageszeit bietet

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	8,000 kg	(80,0 %)	Weizenmehl Type 1050
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	1,500 kg	(15,0 %)	Levafresh
.....	0,230 kg	(2,3 %)	Salz
.....	6,700 kg	(67,0 %)	Wasser

*Wichtig ist es, die Teigtemperatur
nicht kälter als 28 °C einzustellen.*

Lagerung: 20–24 Stunden bei mind. 28 °C

.....	18,430 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

DEKOR

.....	0,200 kg	(2,00 %)	Weizenmehl Type 1050
-------	----------	----------	----------------------

HERSTELLUNG

🟡 Kneten	6 + 8 Min. plastisch auskneten
🟡 Teigtemperatur	ca. 28 °C
🟡 Teigruhe	über Nacht
🟡 Teiginwaage	0,450 kg, Gesamtstückzahl = 40
🟡 Aufarbeitung	siehe Foto
🟡 Stückgare	ca. 45 Min. im Raum
🟡 Backtemperatur	ca. 250 °C (= 20 °C über Brötchen- backtemperatur), mit Schwaden, fallend
🟡 Backzeit	ca. 25–30 Min.

PANEVERO RUSTICO



HEIDELBEER WIN-WIN SAUERTEIGBROT

ZUTATEN

GRUNDTEIG

.....	10,000 kg (100,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,500 kg (15,0 %)	Levafresh
.....	0,250 kg (2,5 %)	Salz
.....	0,250 kg (2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	7,400 kg (74,0 %)	Wasser

Von der Schüttwassermenge 1 Liter zurückhalten und erst kurz vor Ende der Laufzeit zugeben.

Unter den fertigen Teig unterlaufen lassen.

.....	2,200 kg (22,0 %)	Win-Win Chunks
.....	2,200 kg (22,0 %)	Heidelbeeren, aufgetaut, abgetropft

.....	23,800 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

DEKOR

.....	0,400 kg (4,0 %)	Brot Decor Mix
.....	0,200 kg (2,0 %)	Steirische Kürbiskerne, geröstet
.....	0,200 kg (2,0 %)	Haferflocken

Nach der Teigruhe den Teig mit nassen Händen ausheben, zusammenfassen und im Dekor leicht aufdrehen.

Anschließend in Carlsen's Backkörbe (18 x 11 x 5 cm) einlegen.
Alternativ frei geschoben direkt auf der Herdplatte backen.

HERSTELLUNG

- **Kneten** 6 + 8 Min. plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 28–30 °C
- **Teigruhe** ca. 120 Min. in gut geölten Wannen
(nach 60 Min. 1x aufziehen)
- **Teigeinwaage** 0,450 kg, Gesamtstückzahl = 52
- **Stückgare** ca. 15 Min.
- **Backtemperatur** ca. 260 °C (= 30 °C über Brötchenbacktemperatur), mit mittlerer Schwadengabe, fallend um 30 °C
Nach ca. 20 Min. Backzeit den Zug öffnen
- **Backzeit** ca. 40–45 Min.





„ROGGEN-SAUERTEIG-KÜCHLEIN“

ZUTATEN

SAUERTEIG

Sauerteig mit Levafresh (am Vortag ansetzen)

.....	3,000 kg	(30,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	0,900 kg	(9,0 %)	Levafresh
.....	3,000 kg	(30,0 %)	Wasser

Alle Zutaten zusammen verrühren.

Sauerteig-Starttemperatur: 33–35 °C

Reifezeit: ca. 24 Std. bei ca. 25 °C

KÜCHLEINTEIG

.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	10,000 kg	(100,0 %)	Wasser
.....	7,000 kg	(70,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Salz
.....	0,020 kg	(0,2 %)	Brotgewürz

Die Hefe im Wasser auflösen, den Sauerteig und die restlichen Zutaten zugeben und anschließend im mittleren Maschinengang mit feiner Rute 4–5 Min. glattrühren.

.....	ca. 24,370 kg	Gesamtteig
-------	---------------	------------

DEKOR

.....	0,800 kg	(8,0 %)	Brot Decor Mix
-------	----------	---------	-----------------------

FRISCHKÄSE-CREME

.....	4,500 kg	Friskäse
-------	----------	----------

HERSTELLUNG

- Die Silikonmatten fetten und das Dekor einstreuen.
- Den Teig in die Silikonformen einfüllen.
- Einwaage pro Stück:**

Silikonmatte Herzen gewölbt	40 g
Silikonmatte Mini Gugelhupf	50 g
Silikonmatte Geflecht	80 g
Silikonmatte Blume	80 g
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

BACKTECHNIK

- Teigtemperatur** ca. 28–30 °C
- Teigruhe** 30 Min.
- Teigeinwaage** 14 Silikonmatten Mini-Gugelhupf
35 Stück, Gesamtstückzahl = 490
- Stückgare** ca. 30 Min. bei Raumtemperatur
- Backtemperatur** ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur), mit mittlerer Schwadengabe
- Backzeit** ca. 25–35 Min.

DINKEL- APFELDREHER

ZUTATEN

GRUNDREZEPT

.....	10,000 kg (100,0 %)	Dinkelmehl Type 630
.....	1,000 kg (10,0 %)	Bio-Dinkelback
.....	0,200 kg (2,0 %)	Bäckerlob BM/BL Plus
.....	5,000 kg (50,0 %)	Apfelmus
.....	1,200 kg (12,0 %)	Butter
.....	0,500 kg (5,0 %)	Kartoffelflocken
.....	0,180 kg (1,8 %)	Salz
.....	0,600 kg (6,0 %)	Bioreal® Hefesauer
.....	1,800 kg (18,0 %)	Vollmilch 3,5 %

Am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

..... 2,000 kg (20,0 %) Äpfel, Würfel, getrocknet

..... 2,000 kg (20,0 %) **Win-Win Chunks**

4,500 kg Teig auf 60 x 40 cm Bleche ausrollen.

Teig in 36 Stücke einteilen (3 x 12 cm) mit den Streuseln bestreuen, in die Kühlung stellen. Am nächsten Tag abstechen, twisten und auf Backbleche mit Backpapier absetzen.

..... ca. 24,480 kg Gesamtteig

DEKOR/HAFERSTREUSEL

..... 1,500 kg (15,0 %) **Porridge-Mix**

..... 0,800 kg (8,0 %) Butter

Zu Streusel verarbeiten und aufstreuen.

Wenn gewünscht, nach dem Backen buttern und zuckern.

HERSTELLUNG

- **Kneten** 8 + 2–3 Min. plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** 12–16 Std. abgedeckt bei 4–6 °C
- **Teiginwaage** 0,125 kg. Gesamtstückzahl = 195
für ein Blech 60 x 40 cm = 4500 g
- **Aufarbeitung** siehe Foto
- **Stückgare** ca. 30 Min.
- **Backtemperatur** ca. 220 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden
- **Backzeit** ca. 12–15 Min.



BROT-BLÄTTERTEIG-STANGEN



MOHN-KÜRBIS

ZUTATEN

..... 6,000 kg **Brot-Blätterteig**

MOHNFÜLLUNG

..... 1,200 kg **Mohna**

..... 0,840 kg **Wasser**

..... 0,360 kg **Brösel**

Verrühren und 10 Min. quellen lassen.

DEKOR

..... 0,500 kg **Mandeln, gehobelt**

FRUCHTFÜLLUNG

..... 2,500 kg **Fructi-Top Spicy Pumpkin**

HERSTELLUNG

- Den Brot-Blätterteig 2,5 mm dick auf 45 cm Breite 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.
- In 3 cm breite Streifen schneiden.
- Die einzelnen Stücke in der Mitte ca. 6 cm lang einschneiden und durchziehen (wie Kameruner).
- Mit Wasser abstreichen.
- Die Mandeln aufstreuen.
- Die Fruchtfüllung mittig aufdressieren.
- Abbacken.

BACKTECHNIK

- Teigeinwaage** 0,100 kg, Gesamtstückzahl = 84
- Backtemperatur** ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchen-backtemperatur)
- Backzeit** ca. 25 Min.

VANILLE-SCHOKOLADENCREME

ZUTATEN

.....	6,000 kg	Brot-Blätterteig
VANILLE-SCHOKOLADENCREME-FÜLLUNG		
.....	1,670 kg	Vanille-Backfüllung
.....	1,670 kg	Wasser
.....	0,670 kg	Vollei
.....	0,500 kg	Rapsöl
.....	0,450 kg	Schokobella RSPO SG RA MB cocoa , aufgelöst

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 5 Min. glattrühren und 10 Min. quellen lassen.
Davon 2,5 kg zum Aufdressieren reservieren.

STREUSEL

.....	1,250 kg	Streusel
-------	----------	----------

HERSTELLUNG

- Den Brot-Blätterteig 2,5 mm dick auf 45 cm Breite ausrollen.
- 2,400 kg der 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.
- In 3 cm breite Streifen schneiden.
- Die einzelnen Stücke in der Mitte ca. 6 cm lang einschneiden und durchziehen (wie Kameruner).
- Mit Wasser abstreichen.
- Die Streusel andrücken.
- Die restliche Füllung aufdressieren.
- Abbacken.

BACKTECHNIK

- Teigeinwaage** 0,100 kg, Gesamtstückzahl = 84
- Backtemperatur** ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit** ca. 25 Min.

STREUSEL

ZUTATEN

.....	2,000 kg	Blitz-Mürbeteig
.....	1,000 kg	Backmargarine

Zu Streuseln aufarbeiten.





BROT-BLÄTTERTEIG-STANGEN

GRIESS MIT QUINOA

ZUTATEN

.....	6,000 kg	Brot-Blätterteig
.....	1,200 kg	Altdeutsche Grießfüllung
.....	0,800 kg	Wasser
.....	0,400 kg	Quinoa Tricolore

Verrühren und 10 Min. quellen lassen.

DEKOR

.....	0,400 kg	Brot Decor Mix
-------	----------	-----------------------

HERSTELLUNG

- Den Brot-Blätterteig 2,5 mm dick auf 45 cm Breite 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.
- In 3 cm breite Streifen schneiden und twisten.
- Mit Wasser abstreichen.
- Das Dekor auf beiden Seiten gleichmäßig aufstreuen und eindrücken.
- Entgegengesetzt aufdrehen.
- Abbacken.

BACKTECHNIK

- Teigeinwaage** 0,100 kg, Gesamtstückzahl = 84
- Backtemperatur** ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit** ca. 25 Min.

TOMATE

ZUTATEN

.....	6,000 kg	Brot-Blätterteig
TOMATENFÜLLUNG		
.....	0,540 kg	Agrano Tomatensauce
.....	1,000 kg	Wasser, 20–25 Min.
.....	1,000 kg	Vollei

Verrühren und 10 Min. quellen lassen.

DEKOR

.....	0,200 kg	PomSticks
.....	0,400 kg	Emmentaler-Käse

Mischen.

HERSTELLUNG

- Den Dinkel-Blätterteig 2,5 mm dick auf 45 cm Breite 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.
- In 3 cm breite Streifen schneiden.
- Mit Wasser abstreichen.
- Das Dekor auf beiden Seiten gleichmäßig aufstreuen und eindrücken.
- Entgegengesetzt aufdrehen.
- Abbacken.

BACKTECHNIK

- Teiginwaage** 0,100 kg, Gesamtstückzahl = 85
- Backtemperatur** ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit** ca. 25 Min.

BROT-BLÄTTERTEIG

ZUTATEN

GRUNDTEIG

.....	1,425 kg	Artisano Dinkel
.....	3,600 kg	Dinkelmehl Type 630
.....	0,700 kg	Bio-Dinkelvollkornmehl
.....	0,500 kg	Bio-Dinkelback
.....	0,250 kg	Rapsöl
.....	0,500 kg	Quark (Magerstufe)
.....	0,100 kg	Salz
.....	1,050 kg	Wasser

..... ca. 8,125 kg Gesamtteig

ZUM TOURIEREN

.....	4,000 kg	Butterziehplatte, 2 Platten
-------	----------	-----------------------------

HERSTELLUNG

- Ziehmarгарine oder Butterziehplatte in zwei einfachen und zwei doppelten Touren einziehen.
- Bei der Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Kühlschrank einlegen.

BACKTECHNIK

- Kneten (spiral)** 4 + 2–4 Min.
- Teigruhe** ca. 60 Min. in der Kühlung

„APFEL COOKIES“



ZUTATEN

GRUNDTEIG

..... 1,000 kg

..... 0,350 kg

..... 0,120 kg

Spiralkneter: 2 + 2 Min.

..... 0,160 kg

Zum Schluss unterkneten.

American Cookie

Butter, weich

Levafresh

Apfelwürfel, getrocknet

DEKOR

..... 0,090 kg

Haferflocken-Streusel

HERSTELLUNG

- Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- Die Cookies in das Dekor drücken.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.

BACKTECHNIK

- Teigeinwaage** 0,050 kg. Gesamtstückzahl = 32
- Backtemperatur** ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit** ca. 14 Min. (je nach Gewicht)

HAFERFLOCKEN-STREUSEL

ZUTATEN

..... 0,250 kg

..... 0,150 kg

..... 0,100 kg

..... 0,100 kg

Porridge-Mix

Butter

Zucker

Weizenmehl Type 550

Zu Streuseln aufarbeiten.

..... 0,600 kg Gesamtteig



„TOMATEN COOKIES“

ZUTATEN

GRUNDTEIG

..... 1,000 kg
 0,350 kg
 0,120 kg

Spiralkneter: 2 + 2 Min.

..... 0,030 kg
 0,060 kg

American Cookie

Butter, weich

Levafresh

Agrano Tomatensauce

Tomaten, getrocknet in Öl,
 klein gehackt

Zum Schluss unterkneten.

DEKOR

..... 0,010 kg

Steirische Kürbiskerne,
 geröstet

..... 0,010 kg

Decor Mais

..... 0,010 kg

PomSticks

..... 0,010 kg

Sonnenblumenkerne

HERSTELLUNG

- Den Cookie Teig mit Hilfe eines Eisportionierers in ca. 50 g Stücke abwiegen.
- Die Cookies in das Dekor drücken.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Abbacken.
- Auskühlen lassen.

BACKTECHNIK

- **Teigeinwaage** 0,050 kg. Gesamtstückzahl = 31
- **Backtemperatur** ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- **Backzeit** ca. 14 Min. (je nach Gewicht)



KRÄUTER-STANGEN

ZUTATEN

TEIG

.....	2,300 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,360 kg	Levafresh
.....	0,465 kg	Butter
.....	0,465 kg	Zucker
.....	0,155 kg	Vollei
.....	0,310 kg	Eigelb
.....	0,050 kg	Salz
.....	0,135 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,600 kg	Vollmilch, 3,5%

FÜLLUNG

.....	0,300 kg	Basis Snackfüllung
.....	0,600 kg	Wasser
.....	0,240 kg	Vollei
.....	0,480 kg	Butter
.....	0,180 kg	Italienische Kräuter, TK
.....	0,015 kg	Pfeffer, schwarz

Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Min. glattrühren.

DEKOR

.....	Brezelsalz
-------	------------

HERSTELLUNG

- Den Teig abpressen und rundwirken.
- Zu Zungen ausrollen.
- Die Füllung aufdressieren.
- Die gefüllten Teiglinge aufrollen.
- Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche absetzen.
- Auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen.
- Das Dekor aufstreuen.
- Abbacken.

BACKTECHNIK

- Kneten** 8 + ca. 5 Min. plastisch auskneten
- Teigtemperatur** ca. 28–30 °C
- Teigruhe** 30 Min.
- Teigeinwaage** 0,080 kg, Gesamtstückzahl = 60
- Balleneinwaage** 2400 g
- Ballengare** ca. 15 Min.
- Stückgare** ca. 30–45 Min.
- Backtemperatur** Etagenofen:
200 °C Oberhitze, 180 °C Unterhitze
- Backzeit** ca. 15–18 Min.

Wärzig.
Locker.
Lecker.



SAUERTEIGGEBÄCKE

PRODUKTEIGENSCHAFTEN & VORTEILE

- **Vielseitige Sauerteig-Kompetenz** – für rustikale Brote, Feingebäcke, herzhafte Snacks und süße Spezialitäten
- **Authentisches Aroma und handwerklicher Charakter** – natürliche Geschmacksvielfalt durch den Einsatz hochwertiger Sauerteige
- **Saftige Krume und attraktive Frischhaltung** – für langanhaltenden Genuss und überzeugende Produktqualität
- **Trendstarke Rezeptideen** – von klassisch-rustikal bis modern-kreativ für abwechslungsreiche Sortimente
- **Einfache und sichere Verarbeitung** – zuverlässige Ergebnisse und hohe Prozesssicherheit in der täglichen Backstube
- **Süße und herzhafte Vielfalt** – passend für jede Tageszeit und unterschiedlichste Genussanlässe



*Ihr direkter Weg
zum neuen Onlineshop*

 **AGRANO**


MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317