



3

## >> Grünkohl- und Kartoffelbrot

### Weizenmischbrot mit Gemüse

**Rezepturmenge:**

10,000 kg Getreidemahlerzeugnisse

**Getreidemischung:**

30 % Roggen

70 % Weizen

**Besondere Zutaten:**

22,5 % Grünkohl

22,5 % Kartoffeln

5 % Röstzwiebeln

Alle Angaben prozentual bezogen auf Mahlerzeugnisse

## >> Grünkohl- und Kartoffelbrot Weizenmischbrot mit Gemüse



### Zutaten

Teigbereitung	Kundenrezept	Kalkulation
2,880 kg Roggensauerteig TA 180	_____kg	_____€
1,400 kg Roggenmehl 1150	_____kg	_____€
7,000 kg Weizenmehl 550	_____kg	_____€
0,200 kg Salz	_____kg	_____€
0,240 kg Hefe	_____kg	_____€
5,120 l Wasser	_____l	_____€
<hr/>		
16,840 kg Teig		

### Gemüsemischung

2,250 kg Grünkohl (TK)	_____kg	_____€
2,250 kg Kartoffeln, gewürfelt	_____kg	_____€
0,500 kg Röstzwiebeln	_____kg	_____€
- kg Pfeffer*	_____kg	_____€
- kg Salz*	_____kg	_____€
- kg gekörnte Brühe*	_____kg	_____€
<hr/>		
5,000 kg Gemüsemischung		

\* Mit Pfeffer, Salz und Brühe abschmecken.

Die Gemüsemischung vermischen und 1 min vor Knetschluss mit unterkneten lassen.

### Zubereitung Brotteig

TA 164

Teigtemperatur: 26 °C

Knetzeit: 4/1 min (Spiralknetter)

Teigruhe: 20 min

Teigeinlage: 600 g, 870 g

\_\_\_\_\_ kg                      \_\_\_\_\_ kg                      \_\_\_\_\_ €

### Aufarbeitung

Den aufgetauten Grünkohl/Gemüsemischung anrichten und in der letzten Phase der Knetung unterlaufen lassen.

Nach der Teigruhe auswiegen, rundwirken und aufarbeiten (Brotform rund und länglich, Oberfläche bemehlen). Mit  $\frac{3}{4}$  Gare schieben.

### Backen

Ofentemperatur: 230 °C anbacken  
200 °C ausbacken

Backzeit: Krustig ausbacken

### Nährwerte (je 100 g)

Brennwert in kJ:	981
Brennwert in kCal:	213
Eiweiß:	6,24 g
Kohlenhydrate:	44,43 g
	davon Zucker: 1,62 g
Fett:	0,78 g
	davon gesättigte Fettsäuren: 0,11 g
Ballaststoffe:	3,65 g
Natrium:	0,46 g
Broteinheiten (BE):	3,7
	entspricht: 27,0 g = 1 BE

### Hinweise für Allergiker

dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggenmehl, Weizenmehl

### Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der  
Bäckerfachschule Hannover.



**AKADEMIE**  
**Deutsches Bäckerhandwerk**  
Bäckerfachschule Hannover