



# 4

## >> Mandelbrot

### Mischbrot mit Mandeln

**Rezepturmenge:**

10,000 kg Getreidemahlerzeugnisse

**Getreidemischung:**

50 % Roggen

50 % Weizen

**Saaten:**

30 % Mandeln

Alle Angaben prozentual bezogen auf Mahlerzeugnisse

## >> Mandelbrot

### Mischbrot mit Mandeln



#### Zutaten

| Sauerteig                                    | Kundenrezept | Kalkulation |
|--|--------------|-------------|
| 2,250 kg Roggenmehl Type 1150                | _____kg      | _____€      |
| 0,225 kg Anstellgut/Starter (10 %)           | _____kg      | _____€      |
| 1,800 l Wasser (TA 180)                      | _____l       | _____€      |
| 4,275 kg Sauerteig (ohne Anstellgut/Starter) |              |             |

#### Zubereitung Sauerteig

Teigtemperatur: 28 °C fallend auf 23 °C  
Reifezeit: mind. 16 Std.

#### Quellstück

|                               |         |        |
|-------------------------------|---------|--------|
| 2,200 kg Roggenschrot, mittel | _____kg | _____€ |
| 3,000 kg Mandeln, gehackt     | _____kg | _____€ |
| 2,500 l Wasser (ca. 25 °C)    | _____l  | _____€ |

7,700 kg Quellstück

#### Zubereitung Quellstück

Quellzeit: ca. 3 Std.

#### Brotteig

|                                 |         |        |
|---------------------------------|---------|--------|
| 5,000 kg Weizenmehl Type 1050   | _____kg | _____€ |
| 0,550 kg Roggenmehl Type 1150   | _____kg | _____€ |
| 0,220 kg Salz                   | _____kg | _____€ |
| 0,630 kg Speisequark Magerstufe | _____kg | _____€ |
| 4,050 kg Sauerteig              | _____kg | _____€ |
| 7,700 kg Quellstück             | _____kg | _____€ |
| 0,220 kg Hefe                   | _____kg | _____€ |
| ca. 3,700 l Wasser              | _____l  | _____€ |

22,070 kg Brotteig

#### Zubereitung Brotteig

Knetung: (Spiralkneter)  
Knetzeit: 3 min 1. Stufe, 3 min 2. Stufe  
Teigtemperatur: 26 °C  
Teigruhe: 15 min  
Teigeinlage: ca. 0,500 kg

#### Aufarbeitung

Teigstücke abwägen, rundwirken und langrollen, in gestoßenen Mandeln wälzen und mit dem Schluss nach unten in leicht gefettete Dosen (D = 12 cm, h = 10 cm) einlegen.

#### Backen

Stückgare: bei fast voller Gare in den Ofen schieben  
Ofentemperatur: 240 °C auf 190 °C fallend  
Schwadengabe: normal  
Backzeit: ca. 40 min

#### Nährwerte (je 100 g)

Brennwert in kJ: 1015  
Brennwert in kCal: 242  
Eiweiß: 5,77 g  
Kohlenhydrate: 30,69 g  
davon Zucker: 1,12 g  
Fett: 10,68 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 1,59 g  
Ballaststoffe: 5,90 g  
Natrium: 0,39 g  
Broteinheiten (BE): 2,6  
entspricht: 39,1 g = 1 BE

#### Hinweise für Allergiker

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

#### Viel Erfolg!

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

Dieses Rezept wurde entwickelt von der  
Badischen Bäckerfachschule Karlsruhe.



**AKADEMIE**  
Deutsches Bäckerhandwerk