



# 5

## >> Mehrkornvollkornstangen

mit Nüssen und Saaten

**Rezepturmenge:**

10,000 kg Getreidemahlerzeugnisse

**Getreidemischung:**

60 % Weizenvollkorn

35 % Roggenvollkorn

5 % Hafer

**Saaten:**

8 % Leinsamen

8 % Sonnenblumenkerne

Alle Angaben prozentual bezogen auf Mahlerzeugnisse

## >> Mehrkornvollkornstangen mit Nüssen und Saaten



### Zutaten

Quellstück	Kundenrezept	Kalkulation
2,400 kg Haselnüsse*, ganz	_____kg	_____€
1,600 kg Nussgrieß*	_____kg	_____€
0,800 kg Leinsamen	_____kg	_____€
0,800 kg Sonnenblumenkerne	_____kg	_____€
0,500 kg Haferflocken	_____kg	_____€
4,500 l Wasser	_____l	_____€
<hr/>		
10,600 kg Quellstück		

\* Die Haselnüsse und den Nussgrieß abrösten.  
Das Quellstück 2 bis 3 Std. quellen lassen.

### Teigbereitung

3,000 kg Roggenvollkornschrot- sauerteig TA 200	_____kg	_____€
10,600 kg Quellstück	_____kg	_____€
2,000 kg Roggenvollkornmehl	_____kg	_____€
6,000 kg Weizenvollkornmehl	_____kg	_____€
0,200 kg Weizenmalzextrakt	_____kg	_____€
0,230 kg Salz	_____kg	_____€
0,200 kg Hefe	_____kg	_____€
4,000 l Wasser (ca.)	_____l	_____€
<hr/>		
26,230 kg Teig		

### Zubereitung Brotteig

TA 186

Teigtemperatur: 25 bis 26 °C

Knetzeit: 4/2 min (Spiralkneter)

Teigruhe: 20 min

Teigeinlage: 600 g

\_\_\_\_\_kg                      \_\_\_\_\_kg                      \_\_\_\_\_€

### Aufarbeitung

Der Roggenvollkornschrotsauerteig wird mit Fein- und/oder Grobschroten hergestellt und bekommt eine Abstezeit von 20-24 Std.

#### Weitere Führungsbedingungen:

10 % Anstellgut, TA 200, Temperatur 25 bis 28 °C  
Nach der Teigruhe auswiegen, rundwirken und als Teigstange länglich aufarbeiten und in Sesam oder Roggenvollkornmehl wälzen. Gegebenenfalls in Tücher einziehen oder auf Abziehvorrichtungen absetzen. Bei nicht zu voller Gare schieben, zuvor wurden die Teiglinge 2 bis 3-mal geschwungen länglich eingeschnitten.

### Backen

Ofentemperatur: 230 °C anbacken  
200 °C ausbacken

Backzeit: Krustig ausbacken

### Nährwerte (je100 g)

Brennwert in kJ:	1249
Brennwert in kCal:	298
Eiweiß:	9,20 g
Kohlenhydrate:	31,21 g
	davon Zucker: 2,54 g
Fett:	15,20 g
	davon gesättigte Fettsäuren: 1,30 g
Ballaststoffe:	8,13 g
Natrium:	0,41 g
Broteinheiten (BE):	2,6
	entspricht: 38,5 g = 1 BE

### Hinweise für Allergiker

dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Roggenvollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Roggenvollkornschrot, Haselnuss, Haferflocken, Nussgrieß

### Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der  
Bäckerfachschule Hannover.



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