



6

## >> Olivenbrot

### Weizenbrot mit Oliven

**Rezepturmenge:**

10,000 kg Getreidemahlerzeugnisse

**Getreidemischung:**

100 % Weizen

**Besondere Zutaten:**

20 % schwarze Oliven

2,5 % Peperoni

Alle Angaben prozentual bezogen auf Mahlerzeugnisse

# >> Olivenbrot

## Weizenbrot mit Oliven



### Zutaten

Teigbereitung	Kundenrezept	Kalkulation
1,700 kg Weizensauer TA 170	_____kg	_____€
9,000 kg Weizenmehl 550	_____kg	_____€
0,100 kg Kräuterknoblauchmischung	_____kg	_____€
2,000 kg Schwarze Oliven, gehackt	_____kg	_____€
0,250 kg milde Peperoni, gehackt	_____kg	_____€
0,180 kg Salz	_____kg	_____€
0,150 kg Hefe	_____kg	_____€
0,200 l Olivenöl	_____l	_____€
5,300 l Wasser	_____l	_____€

18,880 kg Teig

### Zubereitung Brotteig

TA 159

Teigtemperatur: 24 bis 25 °C

Knetzeit: 3/4 min (Spiralkneter)

Teigruhe: 20 min

Teigeinlage: 600 g

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

### Aufarbeitung

Nach der Teigruhe auswiegen, zusammenschlagen und rechteckig formen und die Oberfläche bemehlen. Anschließend werden die Teiglinge auf Abziehvorrichtungen abgesetzt.

Nach der Stückgare schneiden und schieben.

### Backen

**Ofentemperatur:** 230 °C anbacken  
200 °C ausbacken

**Backzeit:** ca. 35 min

### Nährwerte (je 100 g)

**Brennwert in kJ:** 1157

**Brennwert in kCal:** 276

**Eiweiß:** 7,04 g

**Kohlenhydrate:** 46,43 g

davon Zucker: 0,49 g

**Fett:** 6,59 g

davon gesättigte Fettsäuren: 0,96 g

**Ballaststoffe:** 3,01 g

**Natrium:** 0,87 g

**Broteinheiten (BE):** 3,9

entspricht: 25,8 g = 1 BE

### Hinweise für Allergiker

dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl

### Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der  
Bäckerfachschule Hannover.



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