



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