



8

>> Tomatenbaguette

Weizenbaguette mit Zwiebeln und Tomaten

Rezepturmenge:

10,000 kg Getreidemahlerzeugnisse

Getreidemischung:

100 % Weizen

Besondere Zutaten:

38,5 % TK-Zwiebeln, gedünstet

20 % Tomaten, getrocknet, in Öl eingelegt
Basilikum

Alle Angaben prozentual bezogen auf Mahlerzeugnisse

>> Tomatenbaguette

Weizenbaguette mit Zwiebeln und Tomaten



Zutaten

Hefestück	Kundenrezept	Kalkulation
3,800 kg Weizenmehl	_____ kg	_____ €
3,000 l Wasser	_____ l	_____ €
0,300 kg Hefe	_____ kg	_____ €
<hr/>		
7,100 kg Hefestück		

Zubereitung Hefestück

Teigtemperatur: ca. 26 °C
Stehzeit: 60 min

Teigbereitung

7,100 kg Hefestück	_____ kg	_____ €
6,200 kg Weizenmehl	_____ kg	_____ €
2,385 l Wasser	_____ l	_____ €
3,850 kg TK-Zwiebeln, gedünstet	_____ kg	_____ €
3,080 kg getrocknete Tomaten in Öl	_____ kg	_____ €
0,112 kg Basilikum	_____ kg	_____ €
0,280 kg Salz	_____ kg	_____ €

23,007 kg Teig

Zubereitung Teig

Zwiebeln erst abwiegen, dann dünsten (ca. 20 % Gewichtsverlust); intensive Teigbereitung

Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: 60 - 75 min
Teigeinlage: 0,475 kg

_____ kg _____ kg _____ €

Aufarbeitung

zu länglichen Broten (30 - 35 cm) aufarbeiten und auf Kipptrögelapparate absetzen

Gare: ca. 20 min

Backen

Ofentemperatur: Oberhitze 270 °C fallend auf 230 °C; Unterhitze 250 °C fallend auf 220 °C; reichlich Dampf

Backzeit: 35 min

Nährwerte (je 100 g)

Brennwert in kJ:	721
Brennwert in kCal:	172
Eiweiß:	5,70 g
Kohlenhydrate:	33,83 g
	davon Zucker: 1,12 g
Fett:	2,01 g
	davon gesättigte Fettsäuren: 1,01 g
Ballaststoffe:	2,20 g
Natrium:	0,5 g
Broteinheiten (BE):	2,8
	entspricht: 35,5 g = 1 BE

Hinweise für Allergiker

dieses Gebäck enthält folgende Zutaten mit ausgewiesenen Allergenen: Weizenmehl

Viel Erfolg!

Dieses Rezept wurde entwickelt von der
Sächsischen Bäckerfachschule Dresden-Helmsdorf.



AKADEMIE
Deutsches Bäckerhandwerk