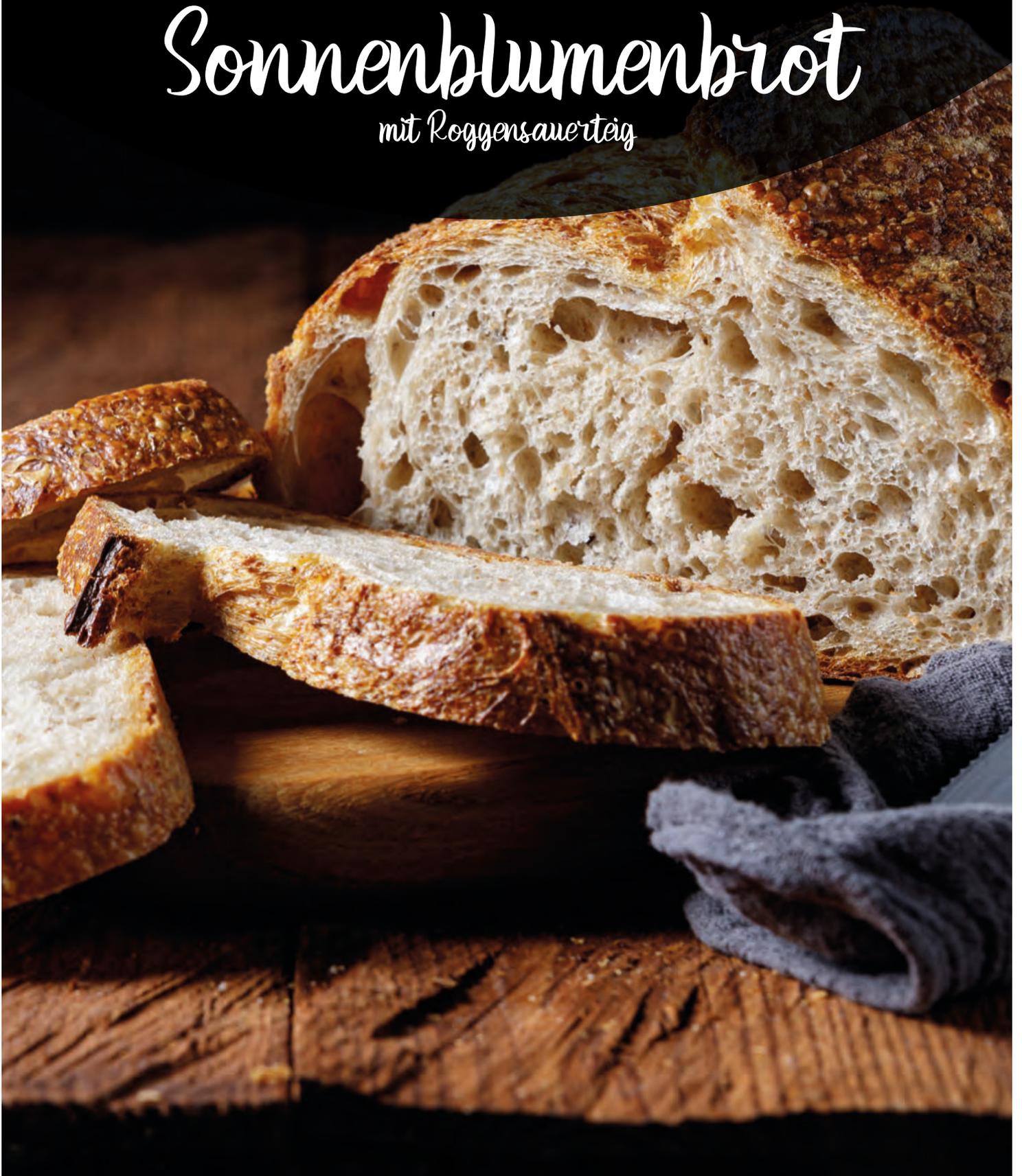


SUNTEIN

Sonnenblumenbrot

mit Roggensauerteig



SUNTEIN

Sonnenblumenbrot

mit Roggensauerteig



Gesamtgetreide: 10.000 g

Mischungsverhältnis:

60 %	Weizenmehl Type 550
40 %	Roggenmehl Type 1150
10 %	SUNTEIN
8 %	Sonnenblumenkerne

Brühstück: 1.500 g SUNTEIN

Stehzeit: über Nacht

5.500 g	Wasser, kochend
800 g	Sonnenblumenkerne, geröstet

unterrühren

7.800 g Brühstück

Teigherstellung: 7.800 g Brühstück

Knetung: (Spiralknetzer)

6.000 g	Weizenmehl Type 550
2 – 4 Min. Stufe I	3.200 g Roggenmehl Type 1150
5 – 6 Min. Stufe II	800 g Roggensauerteig
	200 g Vital Weizengluten
	200 g Meersalz ohne Antiback
	150 g Hefe
	ca. 4.300 g Wasser

22.650 g Brotteig

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Min.

Teigeinlage: 580 / 830 g

Aufarbeitung: Die Teigstücke rund- und langwirken, anfeuchten, mit Sonnenblumenkernen dekorieren. Mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.

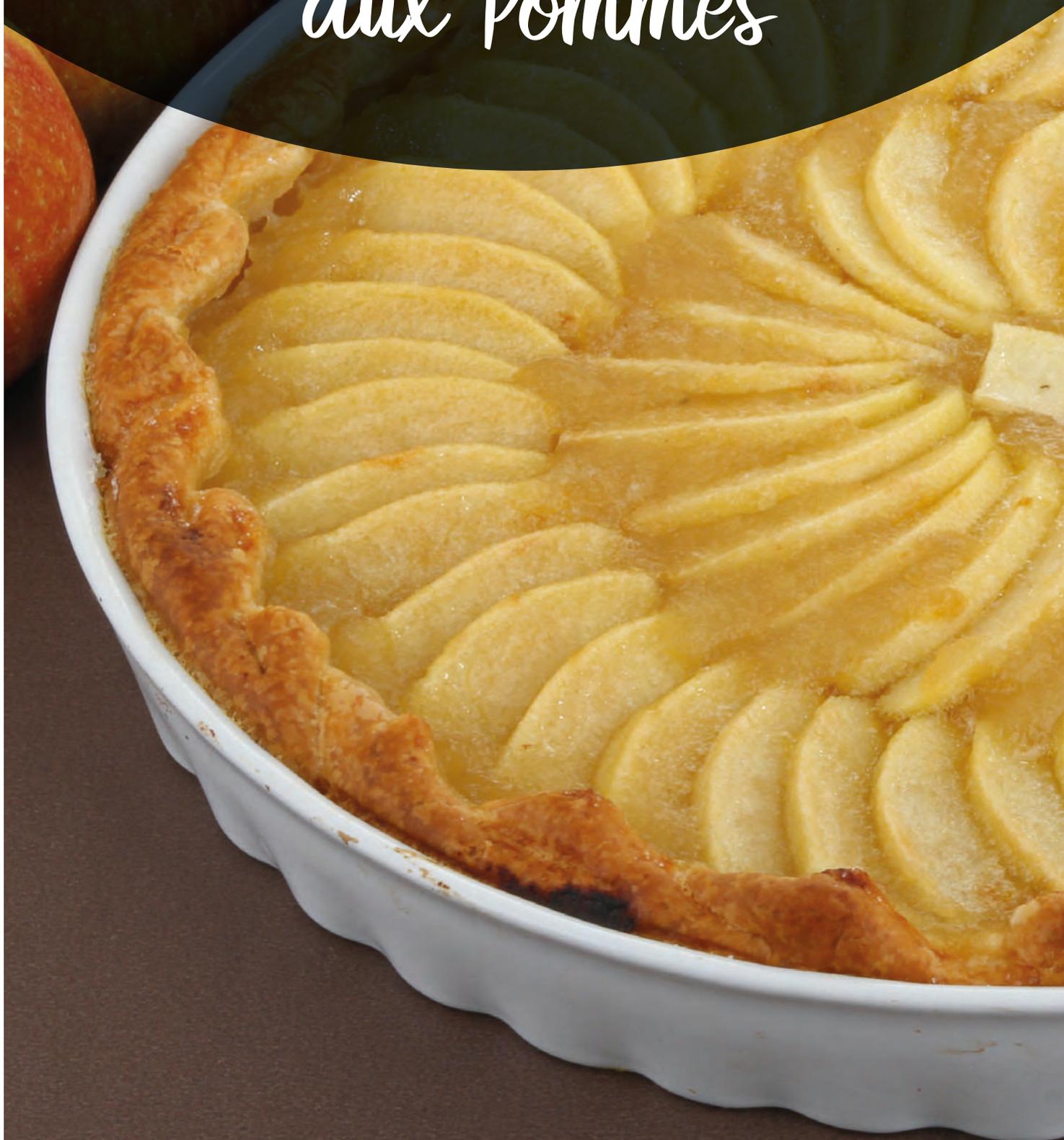
Endgare: ca. 35 – 40 Minuten bei 26 °C, 75 % rel. Feuchte; bei knapper Gare auf Abziehapparate absetzen, zweimal quer einschneiden und einschließen

Backen: Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
Schwadengabe: normal
Zug: anfangs geschlossen, nach ca. 2 Min. öffnen
Backzeit: ca. 45 – 50 Min.



TARTE

aux Pommes



Tarte aux Pommes

Aufarbeitung:

ca. 180 g betriebsüblicher Blätterteig,
auf 2,5 mm Dicke ausrollen und
in 25 x 25 cm Quadrate schneiden

ca. 3 cm breiter Rand des Blätterteiges
mit Vollei abstreichen.

60 g NAARMANN QUASI auf der nicht
abgestrichenen Fläche aufstreichen

ca. 200 g DIRA-Apfel-Disc 19 x 19 cm, gefroren
(1 Stück) zentriert auflegen

Backen:

Ofentemperatur: ca. 240 °C

Schwadengabe: keine

Zug: offen

Backzeit: ca. 18 – 20 Min.

Dekorieren:

30 g Aprikotur

Die noch heiße Tarte aux Pommes
abglänzen.

Leckere Apfel
Tarte

ACKERBOHNEN

Brot



ACKERBOHNEN Brot

Getreideerzeugnis:	2.450 g	Weizenmehl Type 550
	2.450 g	Weizenmehl Type 1050
	5.100 g	Roggenmehl Type 1150
	1.500 g	ROLAND BEANS Ackerbohenschrot, geröstet

Roggensauerteig:	2.500 g	Roggenmehl Type 1150
	2.000 g	Wasser
	250 g	Anstellgut

4.750 g Roggensauerteig

Brühstück:	1.500 g	ROLAND BEANS Ackerbohenschrot, geröstet
	1.000 g	Sesam, geröstet
	3.000 g	Wasser, kochend

5.500 g Brühstück

Hauptteig:	2.450 g	Weizenmehl Type 1050
	2.450 g	Weizenmehl Type 550
	2.600 g	Roggenmehl Type 1150
	4.750 g	Roggensauerteig
	5.500 g	Brühstück
	100 g	Flohsamenschalen, gemahlen
	200 g	Hefe
250 g	Salz	
3.600 g	Wasser (TA 184)	

21.900 g Hauptteig

Knetung: Spiralknetter 6 Min. + 2 Min.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 600 / 850 g

Backtemperatur: 250 °C auf 200 °C fallend

Backzeit: ca. 45 Min.

Aufarbeitung: Den Teig abwiegen, leicht rundwirken, kurz entspannen lassen und nochmals rundwirken, mit Ackerbohenschrot dekorieren und mit einem Torteneinteiler stempeln. Auf dem Gärgutträger absetzen und reifen lassen.

Backen: Bei $\frac{3}{4}$ Gare in den Ofen mit Schwaden bei 250 °C schieben. Den Zug nach ca. 2 – 3 Min. ziehen und die Temperatur auf 200 °C fallen lassen. In den letzten 10 Min. zur besseren Krustenbildung den Zug öffnen.



Die super
Bohne!

HANF

Dinkelkruste



HANF

Dinkelkruste

Gesamtgetreide:	10.000 g
Mischungsverhältnis:	80 % BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630
	10 % BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
	10 % BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150
	15 % Bio Hanfsaat, geschält
	5 % Bio Hanfmehl

Vorteig:	1.000 g BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
Knetung von Hand oder	1.000 g Wasser (TA 200)
im Kneiter 2 Min. mischen	5 g Hefe

2.005 g Dinkelvollkornvorteig

Stehzeit:	ca. 2 Std. bei Raumtemperatur (22 °C). Anschließend im Kühlschrank noch weitere 15 – 20 Std. ruhen lassen.
------------------	--

Sauerteig:	1.000 g BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150
-------------------	---------------------------------------

Teigtemperatur:	800 g Wasser (TA 180)
28 °C fallend auf 23 °C	50 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std.	1.800 g Sauerteig (ohne Anstellgut)
---------------------------------	-------------------------------------

Quellstück:	1.500 g Bio Hanfsaat, geschält
über Nacht	1.500 g Wasser

3.000 g Quellstück

Teigherstellung:	8.000 g BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630
-------------------------	--------------------------------------

Knetung (Spiralkneiter):	500 g Bio Hanfmehl
ca. 8 Min. Stufe I	2.005 g Dinkelvollkornvorteig

ca. 1 – 2 Min. Stufe II	1.800 g Roggensauerteig
	3.000 g Hanf-Quellstück

Teigtemperatur: 24 °C	200 g Brötchenbackmittel (emulgatorfrei)
------------------------------	--

Teigruhe: ca. 120 Min.	210 g Meersalz ohne Antiback
-------------------------------	------------------------------

Den Teig zwischendurch	100 g Hefe
------------------------	------------

zwei- bis dreimal zusammenlegen.	150 g Bio-Sonnenblumenöl zum Schluss dazugeben
----------------------------------	---

ca. 4.900 g	Wasser
-------------	--------

Teigeinlage: 580 g / 850 g	20.865 g Brotteig
-----------------------------------	-------------------

Aufarbeitung:	Die Teigstücke rund- oder langwirken, anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält, dekorieren und mit dem Schluss nach oben in Gärkorbchen legen. Bei voller Gare auf Abziehapparate absetzen, mit einem Messer kreuzweise einschneiden oder mit Roggenmehl und einer Hanfblattschablone die Oberfläche abstauben.
----------------------	---

Endgare:	ca. 35 – 40 Min., bei 26 °C, 75 % rel. Feuchte
-----------------	---

Backen:	Ofentemperatur: 240 °C auf 200 °C fallend
----------------	--

Schwadengabe:	normal
----------------------	--------

Zug:	geschlossen
-------------	-------------

Backzeit:	ca. 40 – 45 Min.
------------------	------------------

PRODUKTIVIELFALT MIT
Hanf

HANF

Mini-Krusties



HANF

Mini-Krusties

Gesamtgetreide:	10.000 g
Mischungsverhältnis:	85 % BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630
	10 % BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
	5 % BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150
	15 % Bio Hanfsaat, geschält
	5 % Bio Hanfmehl

Vorteig:	1.000 g BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
Knetung von Hand oder	1.000 g Wasser (TA 200)
im Kneiter 2 Min. mischen	5 g Hefe

2.005 g Dinkelvollkornvorteig

Stehzeit:	ca. 2 Std. bei Raumtemperatur (22 °C). Anschließend im Kühlschrank noch weitere 15 – 20 Std. ruhen lassen.
------------------	--

Sauerteig:	500 g BAKO-Bio Roggenmehl Type 1150
Teigtemperatur:	400 g Wasser (TA 180)
28 °C fallend auf 23 °C	50 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std. 900 g Sauerteig (ohne Anstellgut)

Quellstück:	1.500 g Bio Hanfsaat, geschält
über Nacht	1.500 g Wasser

3.000 g Quellstück

Teigherstellung:	8.500 g BAKO-Bio Dinkelmehl Type 630
Knetung (Spiralkneiter):	500 g Bio Hanfmehl
ca. 8 Min. Stufe I	2.005 g Dinkelvollkornvorteig
ca. 1 – 2 Min. Stufe II	900 g Roggensauerteig
	3.000 g Hanf-Quellstück
Teigtemperatur: 24 °C	350 g Brötchenbackmittel (emulgatorfrei)

Teigruhe: ca. 60 Min.	210 g Meersalz ohne Antiback
------------------------------	------------------------------

Teigeinlage:	100 g Hefe
1.966 g – 2.400 g /	150 g Bio-Sonnenblumenöl zum Schluss dazugeben

Teigballen für 30 Brötchen	ca. 4.000 g Wasser
----------------------------	--------------------

Ballengare: 15 Min. 19.665 g Brotteig

Aufarbeitung: Die Teigballen mit der Maschine teilen. Mit der Hand leicht rund wirken, dann langrollen, so dass an den Enden kleine Spitzen entstehen. Die Teiglinge anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält, dekorieren und mit dem Schluss nach unten auf mit Backpapier belegte Backbleche absetzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare 2 x schräg mit einem scharfen Messer einschneiden.

Endgare: ca. 45 – 50 Min., bei 26 °C, 75 % rel. Feuchte

Backen: Ofentemperatur: 230 °C (Brötchentemperatur)

Schwadengabe: normal

Zug: geschlossen (1 Min. vor Ende der Backzeit den Zug öffnen)

Backzeit: ca. 20 Min.

PRODUKTIVIELFALT MIT
Hanf

HANF

Brot



HANF Brot

PRODUKTVIELFALT MIT
Hanf

Gesamtgetreide: 10.000 g

Mischungsverhältnis:

70 %	Weizenmehl Type 550
30 %	Roggenvollkornmehl
15 %	Bio Hanfsaat, geschält
5 %	Bio Hanfmehl

Sauerteig: 1.600 g Roggenvollkornmehl

Teigtemperatur: 1.600 g Wasser (TA 200)

28 °C fallend auf 23 °C 80 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std. **3.200 g Sauerteig (ohne Anstellgut)**

Quellstück: 1.500 g Bio Hanfsaat, geschält

über Nacht 1.500 g Wasser

3.000 g Quellstück

Teigherstellung: 1.400 g Roggenvollkornmehl

Knetung (Spiralkneiter): 7.000 g Weizenmehl Type 550

2 Min. Stufe I 500 g Bio Hanfmehl

ca. 5 – 6 Min. Stufe II 3.200 g Sauerteig
3.000 g Hanf-Quellstück
100 g Weizengluten
200 g Meersalz ohne Antifack

200 g Hefe

ca. 4.700 g Wasser

20.300 g Brotteig

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20 – 30 Min.

Teigeinlage: 580 g / 850 g

Aufarbeitung: Die Teigstücke rund- oder langwirken, anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält oder Bio Hanfmehl dekorieren und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger oder in der Kastenbrotform absetzen.

Endgare: ca. 45 – 50 Min., bei 32 °C, 75 % rel. Feuchte

Backen: Ofentemperatur: 250 °C auf 200 °C fallend

Schwadengabe: normal

Zug: Anfangs geschlossen, nach ca. 3 – 4 Min. Zug öffnen und nach weiteren 2 Min. wieder schließen.

Backzeit: ca. 45 – 50 Min.



HANF

Brötchen



HANF Brötchen

Gesamtgetreide:	10.000 g
Mischungsverhältnis:	90 % Weizenmehl Type 550 10 % Roggenvollkornmehl 15 % Bio Hanfsaat, geschält 5 % Bio Hanfmehl

Vorteig:	2.000 g Weizenmehl Type 550
Knetung (Spiralkneter):	7.000 g Weizenmehl Type 550
2 Min. Stufe I; 4 Min. Stufe II	500 g Bio Hanfmehl
	3.420 g Weizenvorteig

Aufarbeitung: Die Teigballen mit der Maschine teilen. Die Teiglinge anfeuchten, mit Bio Hanfsaat, geschält oder Bio Hanfmehl dekorieren und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.

Endgare: ca. 45 – 50 Min., bei 32 °C, 75 % rel. Feuchte

Backen: Ofentemperatur 230 °C (Brötchentemperatur)

Schwadengabe: normal

Zug: geschlossen

Backzeit: ca. 20 Min.

Stehzeit: ca. 3 – 5 Std. bei Raumtemperatur (22 °C). Dann kann die Teigruhe im Kühlschrank noch weitere 20 Std. verlängert werden.

Sauerteig:	1.000 g Roggenvollkornmehl
Teigtemperatur:	1.000 g Wasser (TA 200)
28 °C fallend auf 23 °C	50 g Anstellgut (5 %)

Reifezeit: mind. 16 Std. **2.000 g Sauerteig (ohne Anstellgut)**

Quellstück:	1.500 g Bio Hanfsaat, geschält
über Nacht	1.500 g Wasser
	3.000 g Quellstück

Teigherstellung:	7.000 g Weizenmehl Type 550
Knetung (Spiralkneter):	500 g Bio Hanfmehl
2 Min. Stufe I	3.420 g Vorteig
ca. 5 – 6 Min. Stufe II	2.000 g Sauerteig 3.000 g Hanf-Quellstück
Teigtemperatur: 25 – 26 °C	350 g Brötchenbackmittel
Teigruhe: ca. 15 – 20 Min.	100 g Weizengluten
Teigeinlage: 2.100 g – 2.400 g / Teigballen für 30 Brötchen	200 g Meersalz ohne Antitack 250 g Hefe
Ballengare: 15 Min.	ca. 3.400 g Wasser
	20.220 g Brötchenteig

PRODUKTIVIELFALT MIT
Hanf

KÜSTEN Baguette



KÜSTEN Baguette

Gesamtmehl:	9.000 g	Bonjour Roland
	1.000 g	ROLAND BEANS Küstenbohnenmehl
	10.000 g	Gesamtmehl

Brühstück:	1.000 g	ROLAND BEANS Küstenbohnenmehl
	3.000 ml	Wasser
	4.000 g	Brühstück

Teig:	9.000 g	Bonjour Roland
	4.000 g	Brühstück
	300 g	Brötchenbackmittel
	150 g	Hefe
	250 g	Salz*
	4.500 g	Wasser (TA 175)
	18.200 g	Gesamteig

Knetzeit: 6 Min. langsam, 5 Min. schnell
* Das Salz zu Beginn der Schnellknetung zugeben.

Teigtemperatur: 24 – 25 °C

Teigreifezeit: 30 Min.

Teigeinlage: 400 g

Aufarbeitung: Die Teiglinge schonend rundwirken und vorlängen.
Nach kurzer Entspannung auf Endlänge bringen und in den Gärvollautomat stellen. Am nächsten Tag aus der Kühlung holen, absieben und mit dem Messer längs einschneiden.

Backen: Bei Brötchentemperatur mit etwas Dampf schieben und nach 2 Min. kräftig nachdampfen. $\frac{1}{3}$ der Backzeit den Zug ziehen und rösch ausbacken.

Backzeit: 28 – 30 Min.

BAGUETTE MIT
Bohnen-
power



vegane
Bio Hanf-Kekse

vegane Bio Hanf-Kekse

Zutaten:

720 g	BAKO-Bio Backmargarine
430 g	BAKO-Bio Rohrzucker
10 g	Salz
75 g	Bio Hanfsaat, geschält
15 g	Bio Hanfmehl
1.000 g	BAKO-Bio Dinkelvollkornmehl
2.250 g	Mürbeteig

Zubereitung:

Die vegane Margarine mit dem Salz und Rohrzucker verrühren. Dinkelvollkornmehl, Hanfsaat, geschält und Hanfmehl dazugeben und alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig 30 Min. kühlen und anschließend zu ca. 4 cm dicken Rollen formen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Die gekühlten Rollen mit Wasser bestreichen und in Hanfsaat, geschält wälzen. Mit einem glatten Messer in ca. 0,5 – 0,8 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ca. 12 Min. backen bei 180 °C. Wenn der Rand beginnt, sich leicht zu färben, sind sie fertig.

power mit
Hanf

SUNTEIN

Sonnenblumenzopf



SUNTEIN

Sonnenblumenzopf

Brühstück: 1.000 g SUNTEIN
Stehzeit: über Nacht 3.500 g Wasser, kochend

4.500 g Brühstück

Sonnenblumenfüllung: 4.500 g Brühstück
1.000 g Sonnenblumenkerne, geröstet
300 g süße Brösel
140 g Kaltcremepulver
500 g Zucker

Alle Zutaten glatt miteinander
verrühren 10 g Salz
250 g Vollei

6.700 g Sonnenblumenfüllung

Aufarbeitung: 1.000 g Sonnenblumenfüllung
1.000 g Butterhefeteig, betriebsüblich
Der Butterhefeteig wird auf ca. 100 x 25 cm ausgerollt. Auf der Teigoberfläche 1.000 g Sonnenblumenfüllung gleichmäßig verteilen. Anschließend den Teig aufrollen. Die Teigrolle der Länge nach halbieren und die beiden Hälften miteinander verflechten. Den so entstandenen Zopf in 5 gleichmäßige ca. 25 cm lange Stücke schneiden. Die einzelnen Zöpfe auf Bleche bzw. in Backformen ablegen.

Endgare: ca. 30 – 40 Min. bei 28 °C, 75% rel. Feuchte;
bei voller Gare einschließen

Backen: Ofentemperatur: ca. 210 °C
Schwadengabe: gering
Zug: geschlossen
Backzeit: ca. 25 – 35 Min. in Abhängigkeit vom
Gebäckgewicht

