

Unser HaferBrot



Premix für mild-aromatische, softige Hafergebäcke



7087



Unser HaferBrot

Hafer ist ein Rohstoff mit langer Tradition, der sich heute wieder großer Beliebtheit erfreut. Ob als Porridge, Haferdrink oder Müsliriegel, Hafer ist eine echte Trendzutat und darf daher auch im Sortiment eines Bäckers nicht fehlen!

Neben jungen, trendbewussten Konsumenten spricht UNSER HAFERBROT die ganze Familie an. Sorgfältig ausgewählte, hochwertige Zutaten, abgerundet mit Hafersauerteig und Hafermalz aus eigener Produktion, verleihen den Hafergebäcken ihren einzigartigen Geschmack.



Unser Haferbrot – Ihre Vorteile auf einen Blick:

Optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe mit hohem Haferanteil

- mit hochwertigen Haferflocken, Hafervollkornmehl, Hafergrütze
- verfeinert mit Hafersauerteig und Hafermalz aus eigener Produktion
- konstant höchste Backwarenqualität
- die Alternative zum morgendlichen Müsli

Abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe

- einfache und rationelle Herstellung
- sehr gute Verarbeitungssicherheit
- direkte Teigführung – ohne Quellstück
- verarbeitungsfreundliche Teige

Intensives hafertypisches Aroma und Geschmack

- ansprechendes Gebäckvolumen
- softig-saftige Krume mit dem gewissen Biss
- die leicht süßliche Note schmeckt der ganzen Familie
- purer Brotgenuss mit hervorragenden Frischhalteigenschaften
- bei modernen Verbrauchern besonders beliebt



Haferbrot

Bezeichnung: Haferbrot

Weizenmehl Type 550	2,500 kg
Haferflocken	2,500 kg
UNSER HAFERBROT	5,000 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,100 l
Gesamtgewicht	17,250 kg

Knetzeit: 15 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,500 kg für
IREKS-Formenverbände

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge abwägen und rund wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Haferflocken wälzen und in die gefetteten IREKS-Formenverbände einlegen. Bei Bedarf diagonal mit einem Metallschaber ca. 1 cm tief einstechen. Anschließend zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare: 50 – 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 50 – 60 Minuten
(Kerntemperatur: 96 °C)



Hafer-Joghurt- Bröt

Bezeichnung: Haferbrot mit Joghurt

Weizenvollkornmehl	5,000 kg
UNSER HAFERBROT	5,000 kg
Joghurt	1,500 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	17,380 kg

Knetzeit: 6 + 1 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinlage: 0,500 kg für
IREKS-Formenverbände
0,580 kg für freigeschobene
Brote

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen und rund wirken. Für freigeschobene Brote leicht länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, in Topping wälzen und in gefettete IREKS-Formenverbände einlegen bzw. in Brotkörben mit dem Topping nach unten legen. Anschließend zur Gare stellen, bei guter Gare wie gewünscht schneiden und mit Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Haferflocken
(Feinblatt) und Weizenvollkorn-
mehl (1:1)

Stückgare: 45 - 60 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 60 Minuten
(Kerntemperatur: 96 °C)



Hafer - Korn an Korn

Bezeichnung: Haferbrot mit Ölsamen

Quellstück:

Haferflocken	3,000 kg
Roggenschrot, grob	3,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
Leinsamen, geröstet	0,500 kg
Wasser (ca. 40 °C)	5,500 l
Gesamtgewicht	13,000 kg

Quellzeit: 3 - 4 Stunden

Teig:

Quellstück	13,000 kg
Weizenvollkornmehl	1,000 kg
UNSER HAFERBROT	3,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,600 kg
IREKS-ROGGEN-AROMAMALZ	0,200 kg
Brot, eingeweicht (1:1)	2,000 kg
Salz	0,120 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	2,300 l
Gesamtgewicht	22,320 kg

Knetzeit: 15 Minuten langsam, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 29 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinlage: 0,650 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und rund wirken, die Oberfläche etwas befeuchten und in Topping wälzen. Anschließend in gefettete IREKS-Formenverbände einlegen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit wenig Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Leinsamen (2:1:1)

Stückgare: 60 - 75 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit wenig Dampf

Backzeit: ca. 70 Minuten
(Kerntemperatur: 96 °C)



Mini-Hafer- Baguettes

Bezeichnung: Kleines Hafer-Baguette

Poolish:

Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Hefe	0,040 kg
Wasser	2,000 l
Gesamtgewicht	4,040 kg

Knetzeit: 6 Minuten langsam

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stehzeit: 4 Stunden im Raum, weitere
Lagerung in der Kühlung

Teig:

Poolish	4,040 kg
Weizenmehl Type 550	4,500 kg
UNSER HAFERBROT CLASSIC-BAGUETTE	3,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,100 l
Gesamtgewicht	16,440 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinlage: 0,120 – 0,150 kg

Zwischengare: ca. 5 Minuten

Aufarbeitung: wie gewünscht

Topping: Mischung aus Sesam und
Haferflocken (1:1)

Stückgare: 12 – 16 Stunden bei 5 °C und
75 % relativer Luftfeuchtigkeit

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 20 – 22 Minuten, abhängig von
der Teigeinlage



Hafer-Cookies

Bezeichnung: Hafer-Mürbekeks

Butter/Margarine	0,400 kg
Brauner Zucker	0,500 kg
Honig	0,100 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,100 l
Weizenmehl Type 550	0,600 kg
Haferflocken	0,100 kg
UNSER HAFERBROT	0,300 kg
Backpulver	0,015 kg
Gesamtgewicht	2,215 kg

Knetzeit: 3 – 4 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Butter/Margarine braunen Zucker und Honig glatt rühren. Vollei und Wasser hinzufügen und erneut glatt rühren. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Cookie-Masse mit dem Eisportionierer auf mit Backpapier belegte Backbleche portionieren und backen.

Backtemperatur: 180 – 190 °C

Backzeit: 12 – 16 Minuten, abhängig von der Einwaage



Hafer-Karamell- Riegel

Bezeichnung: Haferriegel mit Butterkaramell

Rezept für 2 Bleche à 60 x 20 cm

Weizenmehl Type 550	0,600 kg
Haferflocken	0,300 kg
UNSER HAFERBROT	0,600 kg
Brauner Zucker	0,600 kg
Butter/Margarine	0,550 kg
Vollei	0,220 kg
Honig	0,100 kg
Backpulver	0,035 kg
Gesamtgewicht	3,005 kg

DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL	1,200 kg
Haferflocken	0,100 kg

Knetzeit: 4 - 5 Minuten, Spiralkneter

Teigeinlage: 4 x 0,750 kg

Verarbeitungshinweise:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten und für ca. 30 Minuten kühl stellen. Danach 0,750 kg des Teiges auf eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Anschließend das DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL leicht erwärmen und 0,600 kg auf den Teig gleichmäßig verstreichen. Erneut 0,750 kg Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 5 mm ausrollen, auf die Füllung legen, mit 0,050 kg Haferflocken bestreuen und backen. Nach dem Backen mit DREIDOPPEL BUTTERKARAMELL ausgarnieren und in ca. 10 x 3 cm große Riegel schneiden.

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: 30 - 35 Minuten



