

# Herzhaftes zur „süßen Jahreszeit“

Die Adventszeit steht meist ganz im Zeichen süßer Gebäcke. Man kann aber auch herzhaft Akzente setzen und die süße Geschmacksnote geschickt mit Back-, Roggen- und Sauerteigkompetenz verbinden.

Als Anregung dafür ein Wettbewerbsbeitrag der Bäcker-Oberstufe an der Hannah-Arendt-Schule (Flensburg) aus dem Grand Prix für Roggenbäcker:

## Roggen-Tuttifrutti

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot mit einer Mischung aus Trockenfrüchten, Nüssen und Mandeln



### Zutaten

0,420 kg Roggenmehl Type 1150  
 0,400 kg Weizenmehl Type 550  
 0,360 kg Sauerteig (DEF)  
 0,050 kg Hefe  
 0,020 kg Salz  
 0,020 kg Zucker  
 0,520 kg Wasser  


---

 1,790 kg Teig

Nüsse und Früchte  
 (nach der Teigbereitung begeben)  
 0,100 kg braune Mandeln, gehackt  
 0,100 kg Nüsse, roh, grob gehackt  
 0,100 kg Rosinen  
 0,100 kg Datteln, gehackt  
 0,100 kg Feigen, gehackt  
 0,050 kg Orangeat, gewürfelt  
 0,050 kg Zitronat, gewürfelt  
 0,005 kg Kardamom (ca. je nach Würznote)  
 2,395 kg Gesamtteig

### Aufarbeitung

Alle Zutaten bis auf die Früchte zu einem Teig verarbeiten. 15 Minuten gehen lassen und anschließend die klein gehackten Früchte unterkneten. Den Teig nochmals 10 Minuten ruhen lassen und zu Kastenbrot aufarbeiten.

### Teigführung

Teigausbeute: ca. 152  
 Teigtemperatur: 27 °C  
 Teigruhe: 15 / 10 min  
 Teiginlage: 0,500 kg

### Stückgare

Temperatur: 30 °C  
 Luftfeuchte: 60 %  
 Zeit: ca. 30 min (gute Gärreife anstreben)

### Backen

Schwaden: kräftig  
 Backtemperatur: 230 °C  
 Backzeit: ca. 40 min

## Mehlreport

Herausgeber:  
 Verband Deutscher Mühlen e.V.  
 Redaktion:  
 Dr. Heiko Zentgraf (Ltg. und v. i. S. d. P.),  
 Olaf Peter Eul, Stephanie Müller  
 Redaktionskontakt c/o GMF:  
 Telefon (02 28) 42 12 50, Fax 479 75 59  
 E-Mail: mehlreport@gmf-info.de

Anschrift von Herausgeber  
 und Redaktion:  
 Beueler Bahnhofplatz 18, 53225 Bonn

Mitarbeit an dieser Ausgabe:  
 Bäcker-Oberstufe an der  
 Hannah-Arendt-Schule, Flensburg,  
 Dr. Peter Haarbeck  
 und die VDM-Geschäftsstelle

Bildnachweis:  
 GMF (6), Matthes-Verlag/GMF (1)

Redaktioneller Fachbeirat:  
 Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer  
 (Detmold),  
 Prof. Dr. Rudolf Klingler  
 (Technische FH Berlin),  
 Martin Schillo  
 (Bäckerfachverein Bonn),  
 Bernd Kütcher  
 (Akademie Deutsches Bäckerhandwerk  
 Weinheim)  
 sowie  
 Marion Kölmel, Jürgen Plange  
 und Theo Vontz  
 (Verband Deutscher Mühlen e. V.)

Grafik und Gestaltung:  
 MediaCompany GmbH, Büro Bonn

Druck: Wolanski GmbH, Bonn

Nachdruck, Übersetzung und digitale  
 Verwendung dieses Newsletters und  
 seiner Inhalte nur mit schriftlicher  
 Genehmigung des Herausgebers.  
 Eine Übernahme einzelner Beiträge  
 in unveränderter und ungekürzter  
 Form ist unter Quellenangabe und  
 bei Zusendung eines Belegs an den  
 Herausgeber gestattet. © VDM 2010

