



**REZEPTE  
AVENA 50  
HAFERBROT**



**Lassen Sie sich inspirieren von folgenden Rezepten:**

- **Avena 50 Haferbrot**
- **Hafer- Mondbrot mit Avena 50**
- **Overnight Oats-Vitabrot mit Avena 50**
- **Hafer-Pausenbrötli mit Avena 50**
- **Wikinger Sixpack mit Avena 50**

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 38311

### Spezialbrot



## Avena 50 Haferbrot

Bäckerei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

750 g	Avena 50 Haferbrot	Pistor-Nr: 39553
750 g	Weissmehl, Typ 550	
30 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser, kalt	

<b>2'530 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	500 g
- 304 g	12,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	5.1
<b>2'226 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	440 g

Teigen: Richtzeiten Spiralkneter  
6 min im 1. Gang  
1-3 min im 2. Gang  
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst  
Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24° C

Stockgare: 45-60 min

Aufarbeiten: In Teile à 250 g abwiegen und rund wirken. Die Hälfte der Teiglinge leicht befeuchten und in Haferflocken wenden.  
Je 1 Teigling mit und ohne Haferflocken mit dem Schluss nach Oben in ein gestaubtes Teigkörnchen legen.

Stückgare: 30-45 min. bei 28° C, 75 % Luftfeuchtigkeit

Backvorbereitung: Die Teiglinge auf Einschiessapparate wenden, Körnchen entfernen und 1 x einschneiden.

Backen: 35-40 min. bei 235° C, Temperatur fallend auf 210° C  
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 38313

### Spezialbrot



## Hafer- Mondbrot mit Avena 50

Bäckerei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

975 g	Avena 50 Haferbrot	Pistor-Nr: 39553
975 g	Weissmehl, Typ 550	
15 g	Backhefe	
1'500 g	Wasser, kalt	

<b>3'465 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	450 g
- 520 g	15,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	7.7
<b>2'945 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	383 g

Teigen:	Richtzeiten Spiralkneter 6 min im 1. Gang 4 min im 2. Gang Der Teig ist eher weich, daher ca. 15 % des Wassers erst im 2. Gang nach und nach begeben. Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst, anschliessend in eine mit Tarant (Trennöl, Pistor-Nr: 789) ausgesprühte Wanne legen und abdecken. Die ideale Teigtemperatur beträgt 20-22° C
Stockgare:	18-24 Stunden im Kühlraum, anschliessend 2-3 Stunden bei Raumtemperatur
Aufarbeiten:	Teig auf einen gut bemehlten Tisch leeren, Oberfläche mit Haferflocken bestreuen. Längliche Teigstücke abwägen, kurz stehen lassen, dann im Weizenmehl, Typ 720 aufdrehen. Direkt auf Einschiessapparate oder Abzieher absetzen.
Stückgare:	15-20 min. bei Raumtemperatur
Backen:	35-40 min. bei 235° C, Temperatur fallend auf 210° C Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen



## Rezept-Service

Rezept Nr.: 38315

### Spezialbrot

# Overnight Oats-Vitabrot mit Avena 50

Bäckerei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

720 g Avena 50 Haferbrot Pistor-Nr: 39553

500 g Wasser, kalt

720 g Weismehl, Typ 550

30 g Backhefe

500 g Wasser, kalt

<b>2'470 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	500 g
- 296 g 12,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	4.9
<b>2'174 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	440 g

Vormischung: Wasser und Avena 50 mischen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht quellen lassen

Teigen: Richtzeiten Spiralknetter  
6 min im 1. Gang  
1-3 min im 2. Gang  
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst  
Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24° C

Stockgare: 45-60 min

Aufarbeiten: In Teile à 250 g abwägen und rund wirken. Die Hälfte der Teiglinge leicht befeuchten und in Haferflocken wenden.  
Je 1 Teigling mit und ohne Haferflocken mit dem Schluss nach Oben in ein gestaubtes Teigkörnchen legen.

Stückgare: 30-45 min. bei 28° C, 75 % Luftfeuchtigkeit

Backvorbereitung: Die Teiglinge auf Einschiessapparate wenden, Körnchen entfernen und 1 x einschneiden.

Backen: 35-40 min. bei 235° C, Temperatur fallend auf 210° C  
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 38316

### Spezialbrot



## Hafer-Pausenbrötli mit Avena 50

Bäckerei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

750 g	Avena 50 Haferbrot	Pistor-Nr: 39553
750 g	Weissmehl, Typ 550	
50 g	Zucker	
30 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser, kalt	
250 g	Früchtebrotmischung	

<b>2'830 g</b>	<b>Total Rohmaterialien</b>	Einlage	90 g
- 340 g	12,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	31.4
<b>2'490 g</b>	<b>Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	79 g

Teigen: Richtzeiten Spiralkneter  
6 min. im 1. Gang  
1-3 min. im 2. Gang  
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst, anschliessend die Früchtebromischung im 1. Gang kurz untermischen.  
Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24° C

Stockgare: 30 min.

Bruchgewicht: 2700 g  
Bruchgare: 15 min.

Aufarbeiten: Brüche abpressen und schneiden, nicht rundwirken. Oberfläche leicht befeuchten und in Haferflocken wenden.

Stückgare: 30 min. bei 28° C, 75 % Luftfeuchtigkeit

Backen: 18-20 min. bei 235° C, Temperatur fallend auf 210° C  
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen

## Rezept-Service

Rezept Nr.: 38319

### Spezialbrot



## Wikinger Sixpack mit Avena 50

Bäckerei

**Gewicht Rohmaterial / Halbfabrikat**

750 g	Avena 50 Haferbrot	Pistor-Nr: 39553
750 g	Weissmehl, Typ 550	
30 g	Backhefe	
1'000 g	Wasser, kalt	

<b>2'530 g Total Rohmaterialien</b>	Einlage	1500 g
- 304 g 12,0 % Back- und Gärverlust (%)	Stückzahl	1.7
<b>2'226 g Total Rezeptgewicht</b>	Stückfertiggewicht	1320 g

Teigen: Richtzeiten Spiralkneter  
6 min im 1. Gang  
1-3 min im 2. Gang  
Den Teig plastisch kneten, bis er sich vom Kesselrand löst  
Die ideale Teigtemperatur beträgt 22-24° C

Stockgare: 45-60 min

Aufarbeiten: Ausziehbare Backrahmen auf 20 x 30 cm einstellen, auf Bleche mit Silionpapier absetzen und mit Tarant (Pistor-Nr: 789) fetten.  
Teig in Stücke à 250 g abwiegen und rund wirken. Teiglinge in Weizenmehl Typ 720 wenden und je 6 Stück in die vorbereiteten Rahmen legen.

Stückgare: 30-45 min. bei 28° C, 75 % Luftfeuchtigkeit

Backen: 50-60 min. bei 235° C, Temperatur fallend auf 210° C  
Mit Dampf anbacken und Zug nach der halben Backzeit ziehen