

Frühlingsfrische

Gebäckideen





Frühlingsbrot mit Jung MR. KORN "Sonnenmüsli" Pur F 1516 5

Weizenmischbrot mit Getreidekörnern, Saatenanteil und Karotten

Zutaten für 32 Stück (Einzelstück)

Teig:

1.500 g Roggenmehl, Type 1150
8.000 g Weizenmehl, Type 1050
500 g Jung Vollkorn-Sauerteig
3.500 g Jung MR. KORN "Sonnenmüsli" Pur
230 g Salz
200 g Hefe
4.800 g Wasser, ca.

18.730 g

weitere Zutat:

1.000 g Karotten, frisch, geraspelt

Krustenaufgabe:

350 g Sesam
350 g Haferflocken
350 g Jung Mais-Reis Dekor

1.050 g

Herstellung:

TT: 26 °C | TR: 25 Min. | TA: 148

Knetzeit: 4 Min. langsam, 4 - 6 Min. schnell

Teigeinlage: 600 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 543 g

- Karotten kurz vor Ende der Knetzeit unterkneten
- nach TR Teigstücke auswiegen, rund wirken und länglich aufarbeiten
- Brote befeuchten, in der Mischung der Krustenaufgabe wälzen, absetzen und garen
- bei voller Gare mehrmals längs schneiden, mit Dampf backen
- Zug wie gewohnt ziehen

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 45 - 50 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Frühlings-Brötchen J 2335 1

Weizenbrötchen mit Karotten,
Getreidekörner- und Saatenanteil

Zutaten für 237 Stück (Einzelstück)

Teig:

10.000 g Weizenmehl, Type 550
3.500 g Jung MR. KORN "Sonnenmüsli" Pur
300 g Jung Pur Plus Backmalz
230 g Salz
300 g Hefe
3.700 g Wasser, ca.

18.030 g

weitere Zutat:

1.000 g Karotten, TK-Ware, aufgetaut

Krustenaufgabe:

1.200 g Haferflocken
1.200 g Sesam

2.400 g

Herstellung:

TT: 25 - 26 °C | TR: 10 Min. | TA: 147

Knetzeit: 3 Min. langsam, 6 - 7 Min. schnell

Pressengewicht: 2.400 g

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 80 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 73 g

- Karotten kurz vor Ende der Knetzeit unterkneten
- nach TR und Zwischengare Teigstücke länglich spitz aufarbeiten
- Teigstücke befeuchten, in Mischung der Krustenaufgabe wälzen, absetzen
- bei voller Gare längs einschneiden und mit Dampf backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 22 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Dinkelvollkorn- Joghurtbrot E 1253 2

Dinkelvollkorn-Joghurtbrot

Zutaten für 20 Stück (Einzelstück)

Teig:

6.000 g Dinkelvollkornmehl
4.000 g Jung Dinkelvollkorn Pur
200 g Hefe
1.500 g Joghurt 3,5 % Fett
5.800 g Wasser, ca.

17.500 g

Herstellung:

TT: 25 - 26 °C | TR: 30 Min. | TA: 173

Knetzeit: 5 - 6 Min. langsam, 3 - 4 Min. schnell

Teigeinlage: 875 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 752 g

- nach TR Teigstücke auswiegen, rund wirken
- Teigstück wahlweise rund oder länglich aufarbeiten
- mit dem Schluss nach unten absetzen, garen
- bei voller Gare (ca. 40 Min.) Schablone auflegen, einzelne Brote mit Roggenmehl absieben und backen
- Zug wie gewohnt ziehen

Backtemperatur: 240 °C fallend (10 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 45 - 50 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Dinkel-Haferbrot F 1390 0

Dinkel-Haferbrot

Zutaten für 27 Stück (Einzelstück)

Quellstück:

1.500 g Haferflocken
2.000 g Wasser
3.500 g

Teig:

8.500 g Dinkelmehl Type 630
5.000 g Jung MR. KORN "Dinkel" Pur
250 g Jung Dinkelvollkorn-Sauerteig
230 g Salz
180 g Hefe
6.300 g Wasser, ca.
20.460 g

Dekor:

100 g Haferflocken
100 g Sesam
200 g

Herstellung:

TT: 25 - 26 °C | TR: 25 Min. | TA: 183

Knetzeit: 12 Min. langsam

Teigeinlage: 875 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 776 g

- Stehzeit Quellstück: 60 Min.
- nach TR Teigstücke auswiegen, länglich aufarbeiten, befeuchten, in Dekormischung wälzen
- je 3 Stück in vorbereitete Universal-Backformen setzen, garen
- bei 3/4 Gare längs schneiden, mit Dampf backen
- Zug wie gewohnt ziehen

Tipp:

Bei 5 Broten pro Universal-Backform Einwaage je 550 g.

Backtemperatur: 250 °C fallend (20 °C über Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 55 - 60 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Vollkorn-Joghurt- krüstchen J 4215 12

Weizenvollkorn-Joghurtbrötchen

Zutaten für 215 Stück (Einzelstück)

Teig:

10.000 g Jung Vollkornkrüstchen
400 g Hefe
5.300 g Wasser, ca.
1.500 g Joghurt 3,5 % Fett

17.200 g

Krustenaufgabe:

500 g Haferflocken
500 g Sesam

1.000 g

Herstellung:

TT: 25 °C | TR: 10 Min. | TA: 168

Knetzeit: 4 Min. langsam, 7 Min. schnell

Pressengewicht: 2.400 g

Pressen-/Zwischengare: 10 Min.

Teigeinlage: 80 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 67 g

- nach TR eckig abpressen und befeuchten
- in Mischung der Krustenaufgabe absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mit Dampf backen

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 20 - 23 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Apfelschnecken mit Jung Berlina L 3144 0

Siedegebäck aus Hefefeinteig

Zutaten für 154 Stück (Einzelstück)

Hefefeinteig:

5.000 g Jung Berlina
1.250 g Vollei
300 g Hefe
1.250 g Wasser

7.800 g

Füllung:

2.000 g Zeelandia Apfel-Ringli
750 g Frischquark
875 g Wasser
2.500 g Äpfel, frisch, gehackt

6.125 g

Dekor:

1.000 g Zimtzucker

Herstellung:

TT: 25 °C | TR: 20 Min, | TA: 150

Rührzeit: 3 - 4 Min.

Knetzeit: 2 - 3 Min. langsam, 8 - 9 Min. schnell

Teigeinlage: 50 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 85 g

- Hefefeinteig herstellen, Zeelandia Apfel-Ringli, Frischquark und Wasser glatt rühren
- Hefefeinteig ca. 50 cm breit ausrollen, die Apfel-Ringli-Füllung auf den Teig aufstreichen
- gehackte Apfelstücke aufstreuen, etwas andrücken und zu einer Schnecke aufrollen
- Stücke von 2 - 3 cm Breite schneiden (à ca. 90 g), auf Gärgutträger absetzen, garen
- bei 3/4 Gare im Siedefett ausbacken
- nach dem Backen mit Zimtzucker bestreuen

Backzeit: 6 - 7 Min.

Siedefetttemperatur: 170 - 175 °C



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Sonnen-Waffeln mit Jung MR. KORN "Sonnenmüsli" Pur M 3762 2

Rührkuchen mit Getreidekörner-
und Saatenanteil

Zutaten für 51 Stück (Waffel, 9 cm Ø (Silikon-Matte))

Rührmasse:

1.200 g Jung Basis-Rühr
660 g Vollei
660 g Butter

2.520 g

weitere Zutaten:

200 g Rosinen
150 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
50 g Honig
150 g Jung MR. KORN "Sonnenmüsli" Pur

550 g

Dekor:

150 g Jung Mais-Reis Dekor

Herstellung:

Massentemperatur: 22 - 24 °C
Rührzeit: 3 Min.
Masseneinwaage: 60 g
Kerntemperatur: ca. 83 °C
Gesamt-Gebäckgewicht: 56 g

- Silikon-Matte mit Zeelandia Carlex Spray leicht einsprühen, mit Zeelandia Saftia leicht bestauben
- Rührmasse bei langsamer Geschwindigkeit glattrühren
- weitere Zutaten kurz vor Ende der Rührzeit unterlaufen lassen
- mit Spritzbeutel oder Dosieranlage je 60 g je Waffelform einfüllen
- Jung Mais-Reis Dekor aufstreuen, backen
- mit geschlossenem Zug backen

Backtemperatur: 190 °C (40°C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 25 - 30 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Spiegelei R 6118 1

Hefe-Quarkteig-Rührgebäck mit
Quarkfüllung und Aprikosen

Zutaten für 125 Stück (Einzelstück)

Hefe-Quarkteig:

5.000 g Zeelandia Hefe-Quarkteig
300 g Hefe
850 g Vollei
1.150 g Wasser

7.300 g

Rührmasse:

2.000 g Jung Basis-Rühr
1.000 g Butter, geschmeidig
1.000 g Vollei

4.000 g

Quark-Füllung:

1.000 g Jung quark-frisch
2.500 g Frischquark
800 g Vollei
1.100 g Milch

5.400 g

Fruchtbelag:

1.500 g Aprikosen, Dunst, Hälften

Dekor:

600 g Zeelandia Paletta Spray Aprikose

Herstellung:

TT: 25 - 26 °C | TR: 10 Min. | TA: 140

Massentemperatur: 20 - 22 °C

Quellzeit: 5 Min.

Rührzeit: 3 Min.

Knetzeit: 3 Min. langsam, 7 Min. schnell

Teigeinlage: 60 g

Masseneinwaage: 30 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 128 g

- Quarkfüllung herstellen, 5 Min. quellen lassen
- nach TR Teig kühlen
- 2,5 mm stark und 40 cm breit ausrollen, Rührmasse aufstreichen
- zur Schnecke aufrollen, in ca. 3 cm breite Stücke (ca. 90 g) schneiden
- absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mittig leicht eindrücken, ca. 40 g Quarkfüllung aufdressieren, Aprikosenhälfte auflegen, backen
- nach dem Backen aprikotieren und nach Wunsch mit Hagelzucker dekorieren

Backtemperatur: 190 °C (40 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Joghurt-Cocktail-Schnitte mit Jung Joghurt-frisch

P 3261 0

Joghurtschnitte mit Früchten

Zutaten für 1 Stück

(Blech, 60 x 40 cm)

Hefemürbeteig:

1.200 g Hefemürbeteig mit Jung KUCHEN SUPER und Jung Basis-Mürb

Joghurtmasse:

1.000 g Jung Joghurt-frisch

1.000 g Joghurt 3,5 % Fett

500 g Vollei

1.800 g Wasser

4.300 g

Fruchtbelag:

1.500 g Aprikosen, Dunst

250 g Johannisbeeren, TK

1.750 g

Butterstreusel:

250 g Butterstreusel

Geleeguss:

280 g Geleeguss aus Zeelandia Paletta Spray Neutral

Herstellung:

TT: 25 °C | TR: 20 Min. | TA: 150

Massentemperatur: 20 - 22 °C

Quellzeit: 10 Min.

Rührzeit: 2 - 3 Min.

Knetzeit: 2 Min. langsam, 7 - 9 Min. schnell

Teigeinlage: 1.300 g

Masseneinwaage: 4.300 g

Kerntemperatur: 83 - 85 °C

Gesamt-Gebäckgewicht: 7.254 g

- Hefemürbeteig wie gewohnt herstellen
- ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech legen und stippen
- Joghurtmasse glatt rühren, 10 Min. quellen lassen
- 500 g Aprikosen in Würfel schneiden und unter die fertige Joghurtmasse ziehen
- auf dem Hefemürbeteig glatt streichen
- restliche Aprikosen und Johannisbeeren auflegen, mit Butterstreuseln abdecken und backen
- nach dem Erkalten mit Geleeguss leicht abglänzen

Tipp: Zur Herstellung in Paradies-Formen 60 g Hefemürbeteig, 350 g Joghurtmasse einwiegen. Mit 4 Aprikosen und 25 g Johannisbeeren dekorieren.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 55 - 60 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de





Osterbrot mit Jung KUCHEN SUPER K 3107 0

Hefefeinteiggebäck mit Rosinen und Zitronat

Zutaten für 8 Stück (Einzelstück)

Hefefeinteig:

2.000 g Weizenmehl, Type 550
400 g Jung KUCHEN SUPER
200 g Jung Käse-auf
30 g Salz
150 g Hefe
10 g Zitronenaroma
5 g Stollengewürz
200 g Vollei
800 g Wasser, ca.

3.795 g

Früchtemischung:

500 g Rosinen, gewaschen
200 g Zitronat

700 g

Herstellung:

TT: 26 °C | TR: 150 Min. | TA: 150

Knetzeit: 2 Min. langsam, 4 - 6 Min. schnell

Pressen-/Zwischengare: 15 Min.

Teigeinlage: 560 g

Gesamt-Gebäckgewicht: 487 g

- Zutaten des Hefefeinteiges zu einem glatten Teig kneten
- nach 15 Min. TR vorbereitete Früchte unterkneten
- nach weiteren 15 Min. TR Teigstücke auswiegen, rund wirken, absetzen, garen
- bei 3/4 Gare mit Vollei abstreichen, mit einem Messer 2 x über Kreuz einschneiden
- kurz entspannen lassen und mit offenem Zug backen

Tipp:

Anstelle von Jung KUCHEN SUPER kann auch Jung teigfein eingesetzt werden.

Backtemperatur: 200 °C (30 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: 35 Min.



Zeelandia GmbH & Co. KG
P56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

