

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50

Mit dem besonderen Geschmack

50% VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON BUCHWEIZENBROTEN



Aus gutem das Beste backen!



KOMPLET Buchweizenbrot OS 50



Buchweizenbrot - freigeschoben Rezeptur für 22 Stück à 750 g

Teig:	
KOMPLET Buchweizenbrot OS 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,270 kg
Speiseöl	0,200 kg
Wasser	ca. 8,000 kg

Gesamtteig ca. 18,470 kg

Dekor:	
Buchweizengrütze	0,350 kg
Leinsaat	0,100 kg
Gesamtdekor	0,450 kg

Gesamtgewicht ca. 18,920 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe
	5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in der Dekormischung wälzen (ca. 20 g / Stück), auf Lochbleche oder Abziehapparate setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:	0,830 kg
Stückgare:	35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare die Brote einschneiden, mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur:	250 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	45 - 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Buchweizenbrot

MEISTERTIPP:

UM DEM BROT EINE BESONDERE NOTE ZU GEBEN, KANN AUF DIE MEHLMENGE BEZOGEN BIS ZU 1 % GEMAHLENER KÜMMELEL ZUGEGBEN WERDEN.

Buchweizenbrot

Rezeptur für 22 Stück à 750 g

	KOMPLET Roggenvollsauer	Grundsauer 16 °S TA 160	Flüssigsauer 27 °S TA 220
Teig:			
KOMPLET Buchweizen OS 50	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,300 kg	–	–
Grundsauer TA 160 / 16 S°	–	1,500 kg	–
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	–	–	0,900 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	1,700 kg	1,100 kg	1,600 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg	3,000 kg	3,000 kg
Hefe	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Wasser	8,200 - 8,400 kg	7,600 kg	7,700 kg
Gesamtteig	18,700 - 18,900 kg	18,700 kg	18,700 kg

Dekor:

Buchweizengrütze	0,350 kg
Leinsaat	0,100 kg

Gesamtdekor 0,450 kg

Gesamtgewicht 19,150 - 19,350 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 10 Minuten 1. Stufe
3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in der Dekormischung wälzen (ca. 15 g / Stück), in gefettete Formen geben und auf Gare stellen.

Teiginwaage: 0,830 kg

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

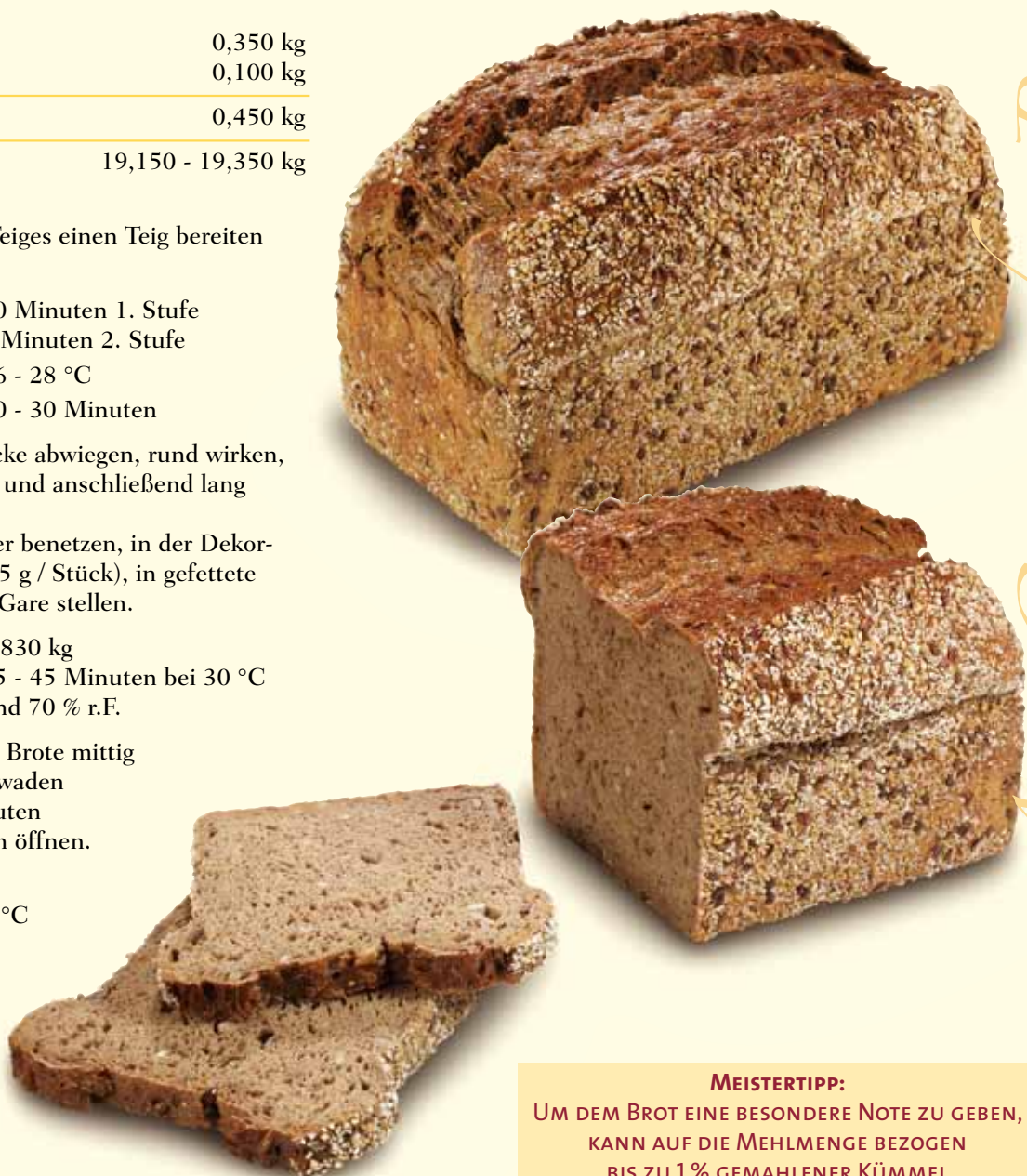
Nach der Stückgare die Brote mittig schneiden und mit Schwaden abbacken. Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Buchweizenbrot



Aus Gutem das Beste backen!

MEISTERTIPP:

UM DEM BROT EINE BESONDERE NOTE ZU GEBEN,
KANN AUF DIE MEHLMENGE BEZOGEN
BIS ZU 1% GEMAHLENER KÜMMEL
ZUGEGBEN WERDEN.

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50

Buchweizenbrot - kräftig Rezeptur für 19 Stück à 900 g

	KOMPLET Roggenvollsauer	Grundsauer 16 °S TA 160	Flüssigsauer 27 °S TA 220
Teig:			
KOMPLET Buchweizen OS 50	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,500 kg	–	–
Grundsauer TA 160 / 16 S°	–	2,500 kg	–
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	–	–	1,500 kg
Roggmehl, Type 997 / 1150	3,500 kg	2,400 kg	3,300 kg
Sonnenblumenkerne	1,500 kg	1,500 kg	1,500 kg
Hefe	0,300 kg	0,300 kg	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Wasser	8,200 - 8,400 kg	7,300 kg	7,400 kg
Gesamtteig	19,200 - 19,400 kg	19,200 kg	19,200 kg
Dekor:			
Sonnenblumenkerne, geschält	0,230 kg		
Buchweizengrütze	0,230 kg		
Gesamtdekor	0,460 kg		
Gesamtgewicht	19,660 - 19,860 kg		

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 10 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in der Dekormischung wälzen (ca. 25 / Stück), in gefettete Formen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 1,000 kg

Stückgare:

35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und wie Roggenmischbrote ausbacken.

Backtemperatur:

250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit:

50 - 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Buchweizenbrot mit Roggen und Sonnenblumenkernen



MEISTERTIPP:

UM DEM BROT EINE BESONDERE NOTE ZU GEBEN, KANN AUF DIE MEHLMENGE BEZOGEN BIS ZU 1 % GEMAHLENER KÜMMELEL ZUGEgeben WERDEN.

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50



Buchweizenbrot-DinkelPlus Rezeptur für 21 Stück à 750 g

Teig:	
KOMPLET Buchweizenbrot OS 50	5,000 kg
Dinkelmehl, Type 630	5,000 kg
Hefe	0,270 kg
Speiseöl	0,200 kg
Wasser	ca. 7,750 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 18,220 kg
Dekor:	
Dinkelflocken	0,200 kg
Buchweizengrütze	0,200 kg
Leinsaat	0,050 kg
<hr/>	
Gesamtdekor	0,450 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 18,670 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe
	5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in der Dekormischung wälzen (ca. 20 g / Stück), auf Lochbleche oder Abziehapparate setzen und auf Gare stellen.

Teigleinwaage:	0,830 kg
Stückgare:	35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur:	250 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	40 - 45 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Buchweizenbrot mit Dinkel

MEISTERTIPP:

UM DEM BROT EINE BESONDERE NOTE ZU GEBEN, KANN AUF DIE MEHLMENGE BEZOGEN BIS ZU 1 % GEMAHLENER KÜMMEL ZUGEGBEN WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50



Buchweizenbrot- DinkelvollkornPlus Rezeptur für 22 Stück à 750 g

Teig:

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50	5,000 kg
Dinkelvollkornmehl	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg
Wasser	ca. 8,000 kg
Gesamtteig	ca. 18,500 kg

Dekor:

Dinkelflocken	0,210 kg
Buchweizengrütze	0,210 kg
Leinsaat	0,070 kg
Gesamtdekor	0,490 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,990 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Stufe
3 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser benetzen, in der Dekormischung wälzen (ca. 20 g / Stück), in die vorbereiteten Kästen legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,830 kg
Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 190 °C
Backzeit: 50 - 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Buchweizenbrot mit Dinkelvollkorn

MEISTERTIPP:

UM DEM BROT EINE BESONDERE NOTE ZU GEBEN, KANN AUF DIE MEHLMENGE BEZOGEN BIS ZU 1 % GEMAHLENER KÜMMELEL ZUGEGBEN WERDEN.

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/723972-0 · Fax: 030/72397299

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!