

# Buchweizenbrötchen Schweden-Art

KOMPLET Buchweizenbrot OS 50



## Rezeptur für 217 Stück à 75 g

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Buchweizenbrot OS 50</b>	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Speiseöl	0,200 kg
<b>KOMPLET GMI 3</b>	0,100 kg
Wasser	ca. 6,500 kg

Gesamtteig ca. 17,100 kg

<b>Zum Tourieren:</b>	
Ziehmagarine, Platte	2,500 kg

<b>Dekor:</b>	
Sesamsaat, geschält	0,850 kg
Leinsaät	0,250 kg

Gesamtgewicht ca. 20,700 kg

**Verarbeitung:**  
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

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

**Teigtemperatur:** 24 - 26 °C

**Teigruhe:** keine

Nach der Teigherstellung Stücke abwiegen und mit jeweils 500 g Ziehmagarine 3 einfache Touren einziehen und kurz entspannen lassen.

**Teigeinwaage:** 3,400 kg

Die eingetourten Teigstücke auf die gewünschte Größe ausrollen.

**Teigstärke:** ca. 3,2 mm

**Teigbreite:** ca. 50 cm

Den ausgerollten Teig der Länge nach von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in der Mitte durchschneiden. Die Rolle in ca. 9 cm Stücke schneiden (ca. 90 g), anfeuchten, mit der Oberseite in der Dekormischung wälzen (ca. 5 g / Stück) und auf Lochblechen absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

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

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** 220 - 240 °C

**Backzeit:** 18 - 22 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Buchweizenbrötchen

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99