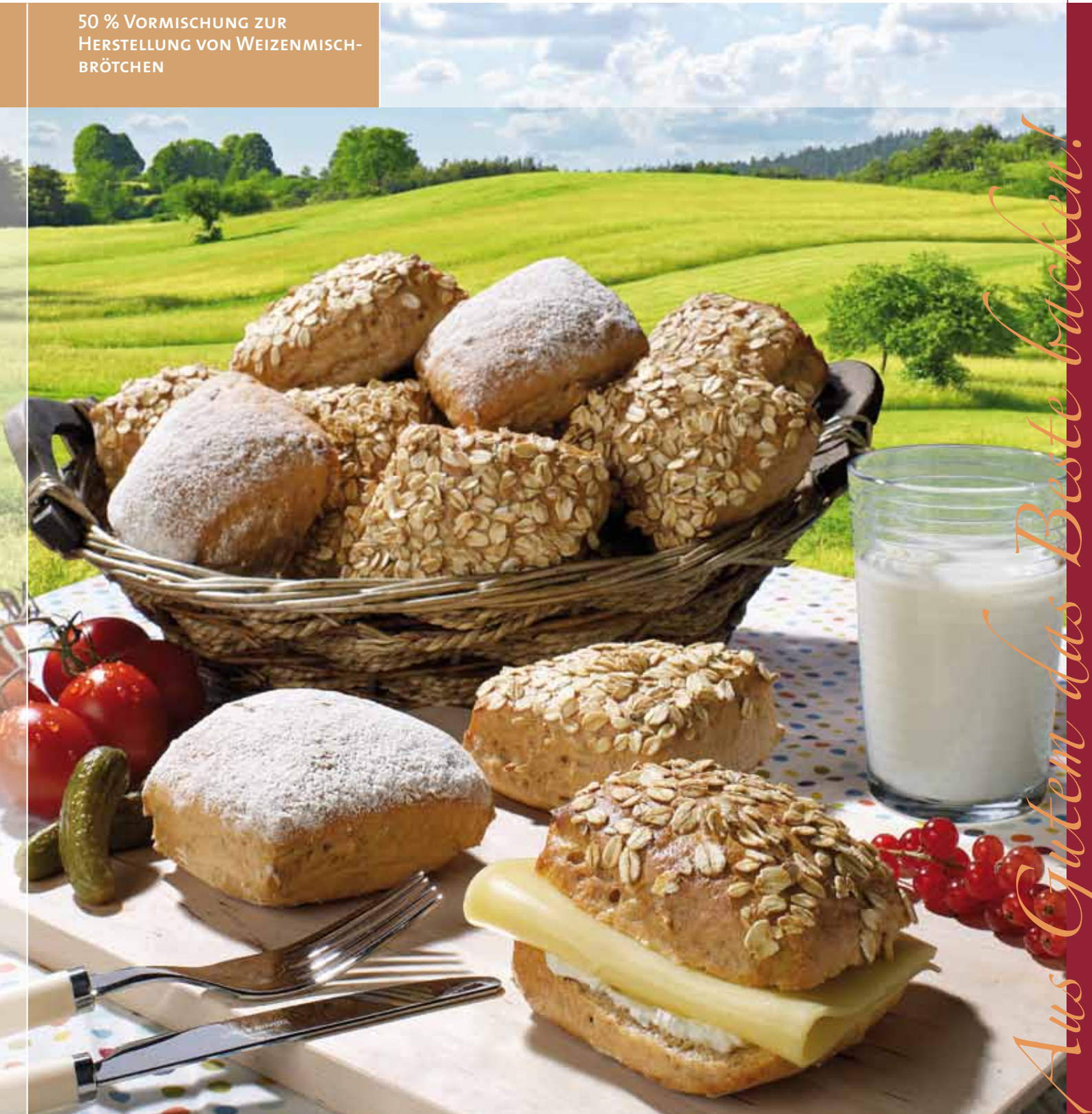


KOMPLET Buttermilchbrötchen

Fein-mild im Geschmack!

50 % VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON WEIZENMISCH-
BRÖTCHEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Buttermilchbrötchen

50 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WEIZENMISCHBRÖTCHEN

Die Vorteile auf einen Blick:

- *Fein-mild im Geschmack*
- *Bleibt durch Buttermilch lange frisch*



Buttermilchbrötchen

| | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Buttermilchbrötchen 50 | 5,000 kg |
| Weizenmehl 550 | 5,000 kg |
| Hefe | 0,400 kg |
| Buttermilch | 1,300 kg |
| Wasser | 4,900 - 5,200 kg |
| Gesamtgewicht | 16,300 - 16,900 kg |

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

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

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und rund wirken.

Teigeinwaage: 2,100 kg

Ballengare: 10 Minuten bei
35 °C und 70 % r.F.

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen und auf Lochbleche setzen.

Backtemperatur: 200 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen



Joghurtbrötchen

| | |
|---------------------------------------|----------------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Buttermilchbrötchen 50 | 5,000 kg |
| Weizenmehl 550 | 5,000 kg |
| Hefe | 0,400 kg |
| Joghurt | 1,300 kg |
| Wasser | ca. 5,300 kg |
| Gesamtgewicht | ca. 17,000 kg |

Verarbeitung:
Siehe **Buttermilchbrötchen**

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

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: 030/723972-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!