

KOMPLET Altenburger

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON KRÄFTIG-RUSTIKALEN ROGGEN-
UND WEIZENMISCHBROTEN



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Altenburger

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON KRÄFTIG-RUSTIKALEN ROGGEN- UND WEIZENMISCHBROTEN

Altenburger-Brot

Rezeptur für 20 Stück à 750 g

Teig:	
KOMPLET Altenburger	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	7,000 - 7,500 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	17,300 - 17,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Den Teig nach dem Knetprozess ruhen lassen.

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und je nach Wunsch rund oder länglich aufarbeiten. Anschließend in Brotformen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Danach mit Schwaden abbacken. Je nach Brotform den Zug öffnen und nach 10 Minuten die Temperatur reduzieren.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 55 - 65 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

Schwarzwälder-Brot

Rezeptur für 19 Stück à 750 g

Teig:	
KOMPLET Altenburger	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Hefe	0,300 kg
Salz	0,100 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 16,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 6 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Den Teig nach dem Knetprozess ruhen lassen.

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und länglich aufarbeiten. Anschließend in gemehlte Brotformen geben und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Danach mit Schwaden abbacken. Nach 5 Minuten den Zug öffnen und wie üblich ausbacken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

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

Aus Gutem das Beste backen!