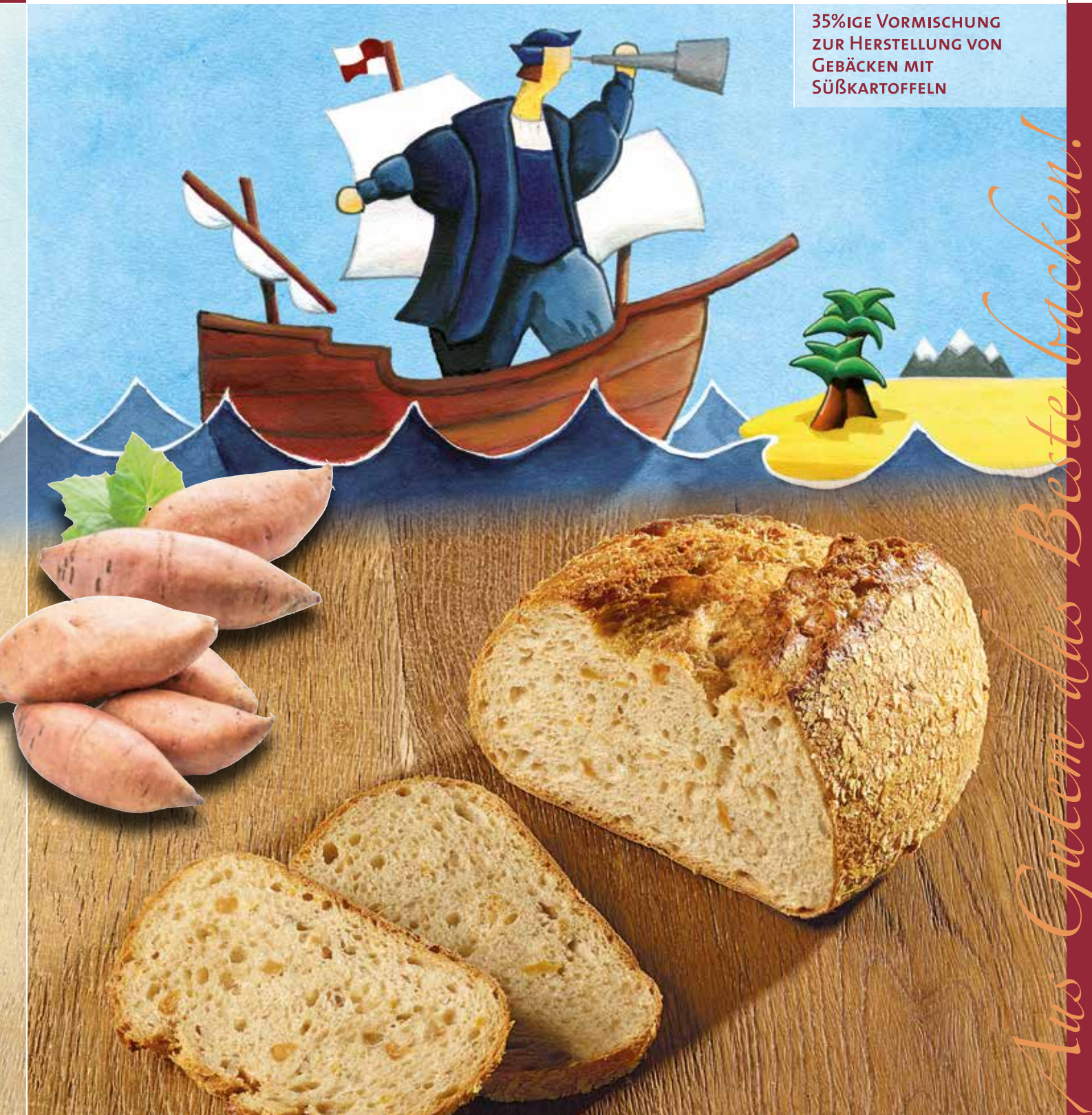


KOMPLET Batata 35

Das Süßkartoffel-Brot für Entdecker

35%IGE VORMISCHUNG
ZUR HERSTELLUNG VON
GEBÄCKEN MIT
SÜßKARTOFFELN



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Batata 35

Das Süßkartoffel-Brot für Entdecker



BATATA

Das Süßkartoffel-Brot für Entdecker

Süßkartoffel ist nicht gleich Kartoffel!

Wenn gleich auch der Name uns denken lässt, die Süßkartoffel sei die kleine Schwester der Kartoffel, ist dem nicht so: Im Gegensatz zu der Kartoffel, die botanisch zu der Familie der Nachtschattengewächse gehört, schreibt man die Süßkartoffel den Windengewächsen zu.

Mittlerweile wird diese auch in Europa angebaut und hat historisch und inhaltlich einiges zu bieten.

Kolumbus brachte die Süßkartoffel nach Europa und wir ins Brot!

Bis die Süßkartoffel in unser Brot kam, hatte diese, seit ihrer Entdeckung, eine weite Reise hinter sich. In Peru schon 750 v. Chr. bekannt, brachte der genuesische Seefahrer Christoph Kolumbus diese Ende des 15. Jahrhunderts mit nach Europa.

Schnell wurde klar, dass die Süßkartoffel (lat. *Ipomoea batatas*) ernährungsphysiologisch einiges zu bieten hat.

Heute gilt die Süßkartoffel als nährstoffreichstes Gemüse und als Vital-Paket, da sie unter anderem als Quelle für Mineralstoffe, Vitamine und hochwertige Ballaststoffe bekannt ist.

Mit dieser einzigartigen Zutat bietet dieses Gebäck vollwertigen Genuss, einen außergewöhnlichen Geschmack, gepaart mit einer lockeren Krume und einer knusprigen Kruste.

Ein besonderes Brot mit einem der nährstoffreichsten Gemüse der Welt und weiteren wertvollen Zutaten wie Dinkelvollkornsauerteig, feinem Dinkelmehl, knackigen Sonnenblumenkernen, knusprigem Maisgranulat und wertvollen Weizenkeimen für einen echten Brot-Genuss!



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Batata 35

Das Süßkartoffel-Brot für Entdecker





Batata - Brot

Rezeptur für 41 Stück à 350 g

Teig:	
KOMPLET Batata 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
Gesamtteig	ca. 16,400 kg

Dekor:	
Kartoffelflocken	0,250 kg
Gesamtgewicht	ca. 16,650 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen.

Teigeinwaage: 0,400 kg

Teigstücke länglich oder rund aufarbeiten, Oberfläche anfeuchten, in Kartoffelflocken wälzen und mit dem Schluss nach oben auf Gärgutträger absetzen.

Stückgare: 25 - 35 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten (hell ausbacken)

Verkehrsbezeichnung: Süßkartoffelbrot



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Batata 35

Das Süßkartoffel-Brot für Entdecker



Batata - Gemüsebrot

Rezeptur für 55 Stück à 300 g

Teig:	
KOMPLET Batata 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,200 kg

Gesamtteig	ca. 16,400 kg
------------	---------------

Zum Unterkneten:	
TK Gemüse (aufgetaut)	1,500 kg

Dekor:	
Kartoffelflocken	0,250 kg

Gesamtgewicht	ca. 18,150 kg
---------------	---------------

Verarbeitung:
Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen.

Teigeinwaage: 0,280 kg

Teigstücke rund aufarbeiten, Oberfläche anfeuchten, in Kartoffelflocken wälzen und mit dem Schluss nach unten je zwei Stück in vorbereitete 5er Kastenverbände setzen (21x11x7cm je Kasten).

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

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Süßkartoffelbrot mit Gemüse

MEISTERTIPP:

ALS TK GEMÜSE EIGNEN SICH BESONDERS MAIS,
PASTINAKEN, KOHLRABI,
MÖHREN, ERBSEN, POMMES FRITES.



Batata - Fladen

Rezeptur für ca. 64 Stück à 200 g

Teig:

KOMPLET Batata 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Olivenöl (mit Rosmarin gewürzt)*	0,400 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 5,500 kg
Gesamtteig	ca. 16,100 kg

Dekor:

Olivenöl (zum Bestreichen)	0,300 kg
Salz, grob	0,010 kg
Kartoffelflocken	0,120 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,400 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und auf Zwischengare stellen.

Teigeinwaage: 0,250 kg
Stückgare: 30 Minuten

Nach der Zwischengare Vertiefungen eindrücken und auf vorbereitete Lochbleche absetzen. Mit Olivenöl abstreichen und leicht mit grobem Salz und Kartoffelflocken bestreuen.

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

Nach der Stückgare ohne Schwaden schieben.

Backtemperatur: 220 °C
Backzeit: 18 - 21 Minuten (hell ausbacken)

Verkehrsbezeichnung: Süßkartoffelkleingebäck

*Nach Geschmack

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Batata 35

Das Süßkartoffel-Brot für Entdecker



35%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON GEBÄCKEN MIT SÜßKARTOFFELN



Batata - Peperonikringel

Rezeptur für 49 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Batata 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	6,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
Gesamtteig	ca. 16,400 kg

Zum Unterkneten:

Peperoni mild, geschnitten	0,800 kg
Gesamtgewicht	ca. 17,200 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten.
Die Peperoni zum Ende der Knetzeit kurz unterkneten.

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

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen.

Teigeinwaage: 0,350 kg

Teigstücke länglich aufarbeiten, mit kurzer Zwischengare auf die Endlänge ausformen, zu einem Kreis zusammensetzen und auf vorbereitete Lochbleche absetzen.

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

Nach der Stückgare mit etwas Mehl absieben, dreimal an der Oberfläche einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Süßkartoffelbrot mit Peperoni

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
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

info@komplet.com · www.komplet.com