

# KOMPLET Aroma-Star Universal

*Das universell einsetzbare Backmittel!*

UNIVERSELLES BACKMITTEL  
FÜR ALLE WEIZEN- UND DINKEL-  
GEBÄCKE MIT EINER FEINEN  
MALZNOTE.



## Produktvorteile:

- Hohe Leistungsfähigkeit
- Einfache Anwendung
- Für alle Führungen geeignet

## Gebäckvorteile:

- Hervorragender Geschmack
- Ansprechendes Volumen
- Ein typisches Aussehen
- Gleichmäßige Porung
- Erstklassige Rösche

*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Aroma-Star Universal

Das universell einsetzbare Backmittel!

UNIVERSELLES BACKMITTEL  
FÜR ALLE WEIZEN- UND DINKEL-  
GEBÄCKE MIT EINER FEINEN  
MALZNOTE.



## Rezeptur für 300 Stück à 45 g

### Direkte Führung

#### Teig:

Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
<b>KOMPLET Aroma-Star Universal</b>	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Margarine / Butter	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,600 kg

Gesamtgewicht ca. 16,800 kg

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und ruhen lassen.

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

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

**Teigeinwaage:** 1,650 kg (30er Wirksteller)

**Ballengare:** 10 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine abpressen, rundwirken, einschneiden oder einschlagen, mit der Oberseite nach unten auf Gärtträger absetzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 40 - 45 Minuten bei 32 °C  
und 75 % r.F.

Nach der Stückgare stürzen und mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 18 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrötchen

#### MEISTERTIPP:

BEI EINER TEIGFÜHRUNG ÜBER GU SOLLTE DIE HEFEZUGABE AUF 3 %, BEI GV AUF CA. 1,5 % REDUZIERT WERDEN.

## Rezeptur für 300 Stück à 45 g

### mit Vorteig

#### Vorteig:

Weizenmehl, Type 550	2,000 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser	1,200 kg

Gesamtgewicht 3,230 kg

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und ruhen lassen.

**Knetzeit (Spirale):** 2 Minuten 1. Stufe  
4 Minuten 2. Stufe

**Teigruhe:** ca. 18 – 24 Stunden  
bei Kühlraumtemperatur

#### Hauptteig:

Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Vorteig	3,230 kg
<b>KOMPLET Aroma-Star Universal</b>	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Margarine / Butter	0,300 kg
Hefe	0,370 kg
Wasser	ca. 4,200 kg

Gesamtgewicht ca. 16,600 kg

#### Verarbeitung:

Siehe **Direkte Führung**

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrötchen

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



info@komplet.com · www.komplet.com

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!