

KOMPLET Almkruste 20

Natürlich ursprünglich!

20%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON WEIZENMISCHBROTEN
UND -KLEINGEBÄCKEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Almkruste 20

Natürlich ursprünglich!

20%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON WEIZENMISCHBROTEN
UND -KLEINGEBÄCKEN



MIT JOGHURT UND WEIZENNATURSAUERTEIG
FÜR EINEN URSPRÜNGLICHEN GESCHMACK
UND EINE AUSSERGEWÖHNLICHE SAFTIGKEIT.

Grundrezeptur

Teig:	
KOMPLET Almkruste 20	3,000 kg
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Roggenmehl Type 997	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 11,200 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 26,400 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten im 1. Gang
ca. 8 Minuten im 2. Gang

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: ca. 90 Minuten

Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund aufarbeiten und 10 Minuten ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 0,850 kg

Danach die Teigstücke lang wirken und weitere 20 Minuten entspannen lassen. Nach der Entspannungsphase die Brote mit den Handkanten dritteln (leicht andrücken), die Teigenden übereinanderschlagen, etwas mehlen, mit der Oberseite seitlich gedreht auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben.

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

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 45 – 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Lieblings-Kruste

KOMPLET Almkruste 20



Rezeptur für 20 Stück à ca. 750 g

Teig:

KOMPLET Almkruste 20	2,000 kg	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	6,000 kg	6,000 kg
Roggenmehl, Type 997	2,000 kg	1,800 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,140 kg	-
betriebseigener Vollsauer, TA 180, 18 S°	-	0,620 kg
Hefe	0,200 kg	0,150 kg
Speiseöl	0,330 kg	0,330 kg
Wasser	ca. 6,500 kg	ca. 6,225 kg
Gesamtteig	ca. 17,170 kg	ca. 17,125 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	ca. 3 Minuten im 1. Gang
	ca. 5 Minuten im 2. Gang

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	ca. 75 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund aufarbeiten und 10 Minuten ruhen lassen

Teigeinwaage:	ca. 0,850 kg
----------------------	--------------

Die Teigstücke langwirken und weitere 30 – 40 Min. entspannen lassen. Nach der Entspannungsphase die Teigstücke mit den Handkanten dritteln, die Teigenden übereinander schlagen und die Brote mit der Oberseite seitlich gedreht nebeneinander und ohne Abstand auf Abziehapparate setzen. Oberfläche mit etwas Roggenmehl absieben, seitlich einschneiden und ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	ca. 240 ° C fallend auf 200 ° C
Backzeit:	ca. 45 – 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Aus Gutem das Besten!

Kommiss-Kruste

KOMPLET Almkruste 20



Rezeptur für 20 Stück à ca. 750 g

Teig:

KOMPLET Almkruste 20	2,000 kg	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,000 kg	4,000 kg
Roggenmehl, Type 997	4,000 kg	3,600 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,280 kg	-
betriebeigener Vollsauer, TA 180, 18 S°	-	1,240 kg
Hefe	0,130 kg	0,100 kg
Wasser	ca. 6,900 kg	ca. 6,350 kg
<hr/>		
Gesamtteig	ca. 17,310 kg	ca. 17,290 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten im 1. Gang
ca. 7 Minuten im 2. Gang

Den Teig danach in eine leicht geölte Wanne geben und abgedeckt ruhen lassen.

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 50 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, rund aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 0,850 kg

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Die Teigstücke langwirken und mit dem Schluss nach oben in bemehlte Körbe setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare nebeneinander auf Abziehhapparate setzen, sodass sich die Brote seitlich berühren und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 – 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

MEISTERTIPP:

Alternativ lassen sich mit der gleichen Rezeptur attraktiv aussehende kleine runde Laibe herstellen. 450 g Teigeinwaage, rund wirken und in 14 cm Ringe einlegen. Nach der Gare mit Roggenmehl absieben und wie abgebildet einschneiden.

Backzeit ca. 35 – 40 Minuten.

Süße Kruste

KOMPLET Almkruste 20



Rezeptur für 40 Stück à ca. 550 g

Teig:

KOMPLET Almkruste 20	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
Roggenmehl, Type 997	2,000 kg
Hefe	0,150 kg
Haselnüsse, gehackt geröstet	2,250 kg
Rosinen	2,250 kg
Zimt, gemahlen	0,045 kg
Wasser	ca. 11,200 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 30,895 kg

Verarbeitung:

Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen und ca. 1 – 2 Stunden quellen lassen.
Aus allen Zutaten außer den Rosinen, den Haselnüssen und dem Zimt einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten im 1. Gang
ca. 8 Minuten im 2. Gang

Die Haselnüsse mit dem Zimt mischen und zum Schluss mit den abgetropften Rosinen unterkneten.

(Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

Den Teig danach in eine leicht geölte Wanne geben und abgedeckt ruhen lassen.

Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 60 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 0,650 kg
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Danach die Teigstücke langwirken und mit dem Schluss nach oben auf gut bemehlte Tücher legen. Teiglinge abdecken und bei ca. 5 °C für 12 – 18 Stunden Gärverzögerung lagern.
Nach der Gärverzögerung mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparate setzen, zweimal einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 45 – 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Aus Gutem aus...



Beste backen

Aus



info@komplet.com
www.komplet.com