

KOMPLET Sechskorn - das Original!

Sechs Richtige für Ihr Wohlbefinden!

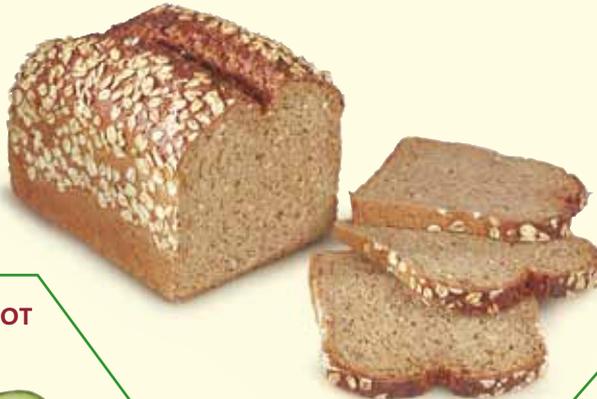
VORMISCHUNG MIT 6 GETREIDESORTEN ZUR HERSTELLUNG DES ECHTEN SECHSKORN-BROTSES



Die ganze Rezeptvielfalt auf einen Blick:

Frühjahr

FRÜHLINGS-QUARKBROT



Sommer

SECHSKORN-QUARK-HERZEN



Herbst

SECHSKORN-BROT
- MIT SONNENBLUMENKERNEN
- MIT NÜSSEN UND MANDELN



Winter

WINTER-SECHSKORN



Aus Gutem das Beste backen!



Frühlings-Quarkbrot

Rezeptur für 21 Stück à 750 g

Teig:

KOMPLET Sechskorn	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Speisequark, Magerstufe	2,000 kg
Wasser	ca. 5,500 kg

Zum Unterkneten:

Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten	0,300 kg
Schnittlauch, frisch, geschnitten	0,200 kg

Gesamtteig ca. 18,200 kg

Dekor:

Haferflocken	0,600 kg
--------------	----------

Gesamtgewicht ca. 18,800 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Frühlingszwiebeln und dem Schnittlauch, im Knetter zu einem Teig verarbeiten. Eine Minute vor Ende der Knetzeit die restlichen Zutaten zugeben und kurz unterkneten.

Knetzeit (Spirale): 20 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend lang aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten und in Haferflocken wälzen (ca. 25 g pro Stück). Anschließend in Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

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

Nach der Stückgare längs einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Sechskorn-Quarkbrot



Sechskorn-Quark-Herzen

Rezeptur für 19 Stück à 750 g

Teig:

KOMPLET Sechskorn	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Speisequark, Magerstufe	1,500 kg
Wasser	ca. 4,800 kg

Gesamtteig ca. 16,500 kg

Dekor:

Haferflocken	0,800 kg
--------------	----------

Gesamtgewicht ca. 17,300 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, kurz entspannen lassen und anschließend zur Mitte hin so verjüngen, dass zwei dicke Enden entstehen. Die Teigstücke anfeuchten und in Haferflocken drücken (ca. 40 g pro Stück).

Danach die Teigenden nach oben zusammendrücken, die Mitte spitz nach unten zusammendrücken, so dass eine Herzform entsteht und auf Lochbleche absetzen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

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

Nach der Stückgare die Brote mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Sechskorn-Quarkbrot

KOMPLET Sechskorn

VORMISCHUNG MIT 6 GETREIDESORTEN ZUR HERSTELLUNG
DES ECHTEN SECHSKORN-BROTES



Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen oder mit Nüssen

Rezeptur für 22 bzw. 20 Stück à 750 g

	Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen	Sechskorn-Brot mit Nüssen
KOMPLET Sechskorn	10,000 kg	10,000 kg
Sonnenblumenkerne	2,000 kg	–
Haselnüsse, gehackt, geröstet	–	0,800 kg
Mandeln, gestiftet, geröstet	–	0,200 kg
Hefe	0,200 kg	0,200 kg
Wasser	7,000 kg	6,500 kg
Gesamtteig	19,200 kg	17,700 kg
Dekor:		
Roggen-/Haferflocken	0,330 kg	0,300 kg
Gesamtgewicht	19,530 kg	18,000 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 20 Minuten 1. Stufe

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teiginwaage: 0,850 kg

Teigstücke nach der Teigruhe rund oder länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Roggenflocken oder Haferflocken wenden (ca. 15 g pro Stück), in Kästen setzen und der Länge nach tief einschneiden.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei
30 °C und 75% r.F.

Nach der Gare die Brote mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Sechskorn-Brot

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Sechskorn



Winter-Sechskorn Rezeptur für 22 Stück à 750 g

Teig:

KOMPLET Sechskorn	10,000 kg
Lebkuchen-Gewürz	ca. 0,100 kg
Honig	0,300 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	6,000 kg

Zum Unterkneten:

Sultaninen	1,200 kg
Haselnüsse/Mandeln, gestiftet	0,800 kg
Zitronat/Orangeat	0,500 kg

Gesamtteig ca. 19,500 kg

Dekor:

Haselnüsse, gehackt 1,000 kg

Gesamtgewicht ca. 20,500 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Die Sultaninen, Haselnüsse/Mandeln und Zitronat/Orangeat am Ende der Knetzeit langsam unterarbeiten.

Knetzeit (Spirale):	15 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinwaage:	0,850 kg

Teigstücke rund aufarbeiten, anfeuchten, mit gehackten Haselnüssen dekorieren (ca. 40 g pro Stück) und in Brotkörbe setzen. Anschließend auf Gare stellen.

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

Die Brote nach der Stückgare auf Abziehapparate stürzen, einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Sechskorn-Brot

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

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!