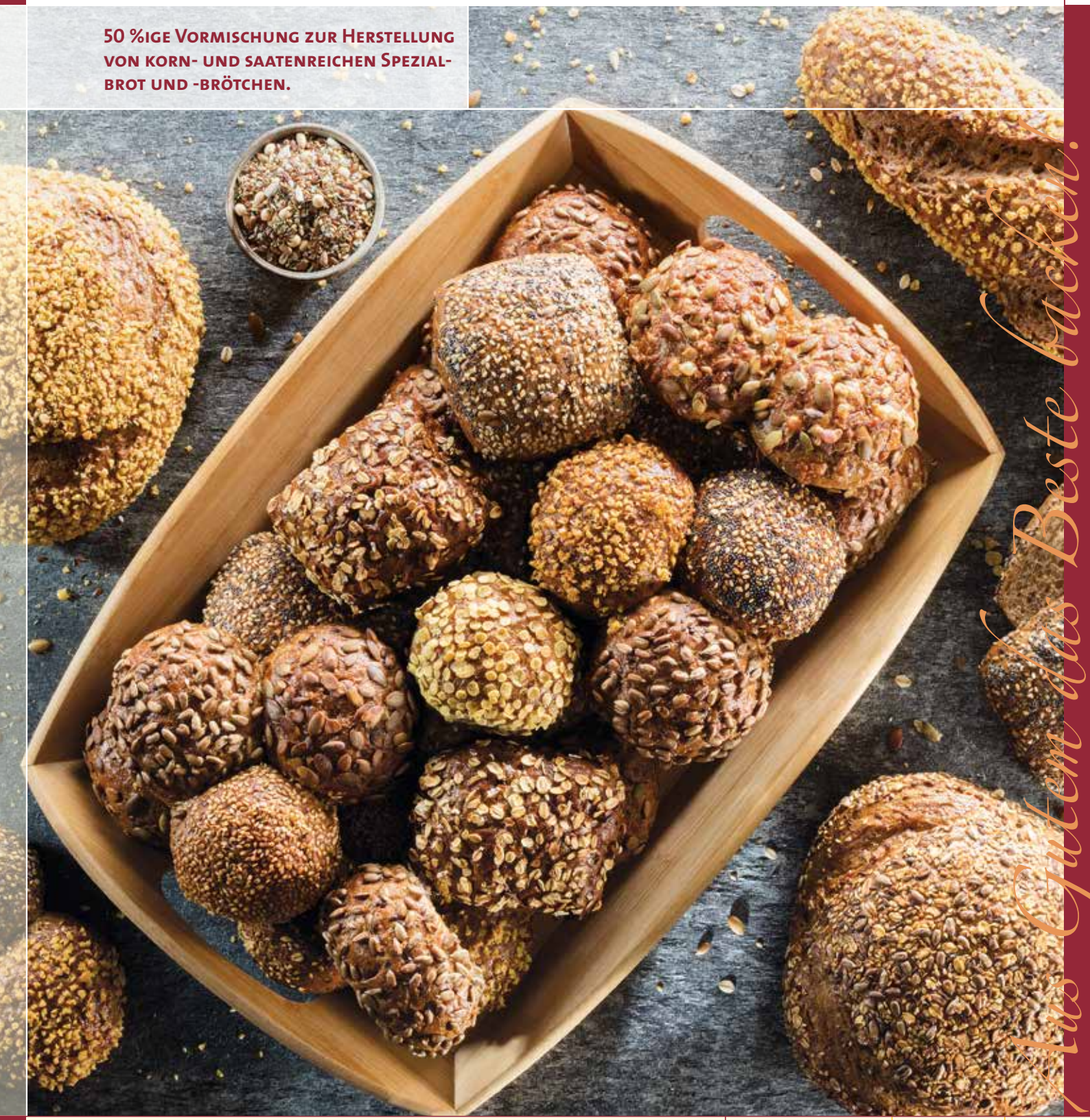
KOMPLET Unser Premium Korn 50

Brot & Brötchen: Kräftig im Geschmack mit bester Frischhaltung!

50 %ige Vormischung zur Herstellung von korn- und saatenreichen Spezialbrot und -brötchen.



Das Gute ins Beste backen.

KOMPLET®

KOMPLET Unser Premium Korn 50

Brot & Brötchen: Kräftig im Geschmack mit bester Frischhaltung!

50 %ige Vormischung zur Herstellung von korn- und saatenreichen Spezialbrot und -brötchen.

Produktvorteile:

- Herstellung von korn- und saatenreichen Spezialbrot und -brötchen
- Gute Verarbeitung über Anlagen
- Hohe Gärstabilität
- Sichere Verarbeitung
- Rationelle Herstellung durch Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- Ideal für individuelle Gebäckkreationen

Gebäckvorteile:

- Spezialbrot und -brötchen mit kräftigem Charakter
- Ausgezeichnetes Gebäckvolumen
- Mit langer Frischhaltung und besonderem Geschmack

Grundrezeptur
für Brötchen

Teig:

KOMPLET Unser Premium Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	6,500 kg
Gesamtteig	16,900 kg

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	ca. 3 Minuten im 1. Gang ca. 6 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinwaage:	ca. 2,100 kg (30er Presse)
Ballengare:	ca. 10 Minuten

Rund oder eckig abpressen und nach betrieblichen Wünschen aufarbeiten.

Stückgare:	ca. 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur:	ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit:	ca. 20 – 21 Minuten

Baguettestange & Brot

KOMPLET Unser Premium Korn 50

Aus Gutem das Beste backen!

Baguettestange

Rezeptur für 52 Stück à ca. 285 g

Teig nach der Grundrezeptur herstellen.

Dekor:

Maisgrieß	0,800 kg
Gesamtteig	17,700 kg

Verarbeitung: Gemäß der Grundrezeptur.

Teigeinwaage: ca. 0,320 kg
Zwischengare: ca. 5 – 10 Minuten

Den Teig zu Baguettestangen formen, anfeuchten und die Oberseite in Maisgrieß/Maisgranulat wälzen.

Dekor: ca. 15 g pro Stück

Die Teiglinge auf Gare stellen, vor dem Backen länglich einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 – 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 25 – 28 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Brot

Rezeptur für 29 Stück à ca. 500 g

Teig:

KOMPLET Unser Premium Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
Roggenmehl, Type 997	1,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	7,000 kg
Gesamtteig	17,400 kg

Verarbeitung: Gemäß der Grundrezeptur.
Teigeinwaage: ca. 0,600 kg

Den Teig als Brote aufarbeiten, anfeuchten und die Oberseite nach betrieblichen Wünschen dekorieren. Die Teiglinge auf Gare stellen, vor dem Backen länglich einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 – 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur: ca. 220 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Meistertipp:
Für einen kräftigeren Brotgeschmack empfehlen wir eine Mischung aus 2/3 **KOMPLET Unser Premium Korn**-Grundteig und 1/3 betriebseigenen Roggenmischbrotteig.

Drillinge & Hanfbrötchen

KOMPLET Unser Premium Korn 50

Drillinge

Rezeptur für 140 Stück à ca. 110 g

Teig nach der Grundrezeptur herstellen.

Dekor:

Sonnenblumenkerne, geschält	0,520 kg
Kürbiskerne, ganz	0,630 kg
Sesamsaat, geschält, hell	0,420 kg
Haferflocken	0,420 kg
Gesamtgewicht	18,890 kg

Verarbeitung:
Gemäß der Grundrezeptur.

Teigeinwaage: ca. 1,200 kg (30er Presse)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in verschiedenen Saaten wälzen und immer 3 Teiglinge zusammen auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 14 g pro Drilling

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 – 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 – 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

Hanfbrötchen

Rezeptur für 240 Stück à ca. 62 g

Zusätzlich zum Teig hinzufügen:

Hanfsamen, geschält	0,800 kg

Dekor:

Hanfsamen, geschält	0,600 kg
Sesamsaat, geschält, hell	0,900 kg
Gesamtgewicht	19,200 kg

Teigeinwaage: ca. 2,100 kg (30er Presse)

Nach der Ballengare rund oder eckig abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in die Hanfsamen-Sesam-Mischung wälzen und auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 6 g pro Stück

und wie links beschrieben weiterverarbeiten.

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen mit Hanfsamen

Cranberry-Walnuss-Brötchen

KOMPLET Unser Premium Korn 50

Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 300 Stück à ca. 68 g

Teig:	
KOMPLET Unser Premium Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
KOMPLET Aroma-Star Universal	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	6,500 kg
Gesamtteig	17,100 kg
Quellstück:	
Walnusskerne, Bruch	3,000 kg
Wasser	1,000 kg
Zum Unterkneten:	
Cranberry, Trockenfrüchte	3,000 kg
Dekor:	
Haferflocken	1,200 kg
Gesamtgewicht	25,300 kg

Verarbeitung:
Den Walnussbruch 1 Tag vorher mit Wasser einweichen. Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss die eingeweichten Walnüsse und die getrockneten Cranberrys kurz unter den Teig kneten.

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten im 1. Gang
ca. 6 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 2,400 kg (30er Presse)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare eckig abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in Haferflocken wälzen und auf Backbleche absetzen.
Dekor: ca. 4 g pro Stück

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 – 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 23 Minuten, die letzten 5 Minuten mit offenem Zug

Verkehrsbezeichnung: Walnussbrötchen mit Cranberries

Meistertipp:
Bei Verwendung von heissem Wasser (ca. 50 °C) für das Quellstück kann die Quellzeit auf ca. 4 Stunden verkürzt werden.

Vitalbrötchen

KOMPLET Unser Premium Korn 50

Rezeptur für 240 Stück à ca. 62 g

Teig:

KOMPLET Unser Premium Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Speisequark	1,500 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	5,000 kg
Gesamtteig	16,900 kg

Dekor:

Saatenmischung	1,450 g
Gesamtteig	18,350 kg

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

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten im 1. Gang
ca. 6 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: ca. 2,100 kg (30er Presse)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund oder eckig abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in einer betriebseigenen Saatenmischung wälzen und auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 6 g pro Stück

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 – 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 – 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Quarkbrötchen

Kürbiskernkracher & Sonnenblumenzeile

Kürbiskernkracher

Rezeptur für 180 Stück à ca. 90 g

Teigherstellung gemäß der Grundrezeptur. Zusätzlich zum Teig hinzufügen:

Kürbiskerne, geröstet	1,700 kg
Dekor:	
Kürbiskerne, ganz	1,400 kg
Käse, gerieben (Gouda)	0,700 kg
Gesamtgewicht	20,700 kg

Verarbeitung:
Gemäß der Grundrezeptur.

Teigeinwaage: ca. 1,500 kg (30er Presse)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, die Oberseite in der Kürbiskern-Käse-Mischung wälzen und immer 2 Teiglinge zusammen auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 11 g pro Doppelbrötchen

Die Teiglinge auf Gare stellen und bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Garzeit: ca. 45 – 50 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20– 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Kürbiskernbrötchen mit Käse

Sonnenblumenzeile

Rezeptur für 105 Stück à ca. 155 g

Anstatt Kürbiskerne Sonnenblumenkerne verwenden. Dann bitte zum Teig hinzufügen

Sonnenblumenkerne, geröstet	0,850 kg
Dekor:	
Sonnenblumenkerne, geschält	3,300 kg
Gesamtgewicht	21,050 kg

Teigeinwaage: ca. 1,200 kg (30er Presse)

Nach der Ballengare rund abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen und immer 4 Teiglinge aneinander auf Backbleche absetzen.

Dekor: ca. 30 g pro 4-er-Zeile

und wie links beschrieben weiterverarbeiten.

Verkehrsbezeichnung: Sonnenblumenkernbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

Frühjahrskracher

KOMPLET Unser Premium Korn 50

Rezeptur für 240 Stück à ca. 85 g

Teig:	
KOMPLET Unser Premium Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	6,200 kg
Gesamtteig	16,600 kg
Zum Tourieren	
Ziehmargarine, Platte	4,000 kg
Füllung:	
Käse, gerieben (Emmentaler)	2,000 kg
Schinkenwürfel, geräuchert	2,000 kg
Dekor:	
Maisgrieß	0,800 kg
Gesamtteig	25,400 kg

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

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten im 1. Gang
ca. 6 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Teigeinwaage: ca. 4,150 kg

Nach dem Verwiegen, die Teigstücke mit Ziehmargarine tourieren.

Einwaage
Ziehmargarine: ca. 1,000 kg pro Teigstück
Touren: drei einfache Touren

Den Teig anschließend ausrollen und auf dem Arbeitstisch ausbreiten.

Breite: ca. 36 cm
Stärke: ca. 3 mm

Mit Wasser befeuchten und die Hälfte mit der Schinken - Käse - Füllung bestreuen.

Einwaage Füllung: ca. 1,000 kg pro Teigstück

Anschließend überklappen, Ober- und Unterseite befeuchten und mit Maisgrieß / Maisgranulat bestreuen. Nun in Streifen von etwa 3 cm x 18 cm einteilen und schneiden. Diese Streifen an den Enden gegeneinander verdrehen, auf mit Papier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen.

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

Anschließend mit Schwaden abbacken

Backtemperatur: ca. 220 °C (Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 20 – 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen mit Käse und Schinken

Meistertipp:
Als Dekor kann auch eine Sesam-Mohn-Mischung genommen werden.

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

15415.02
07/22