KOMPLET Unser Körniges

Für Brot-Spezialitäten ohne Hefe!

Vormischung zur Herstellung eines Hafervollkornbrotes mit Saaten ohne Hefezusatz

Unser Körniges

Aus Gutem das Beste backen!

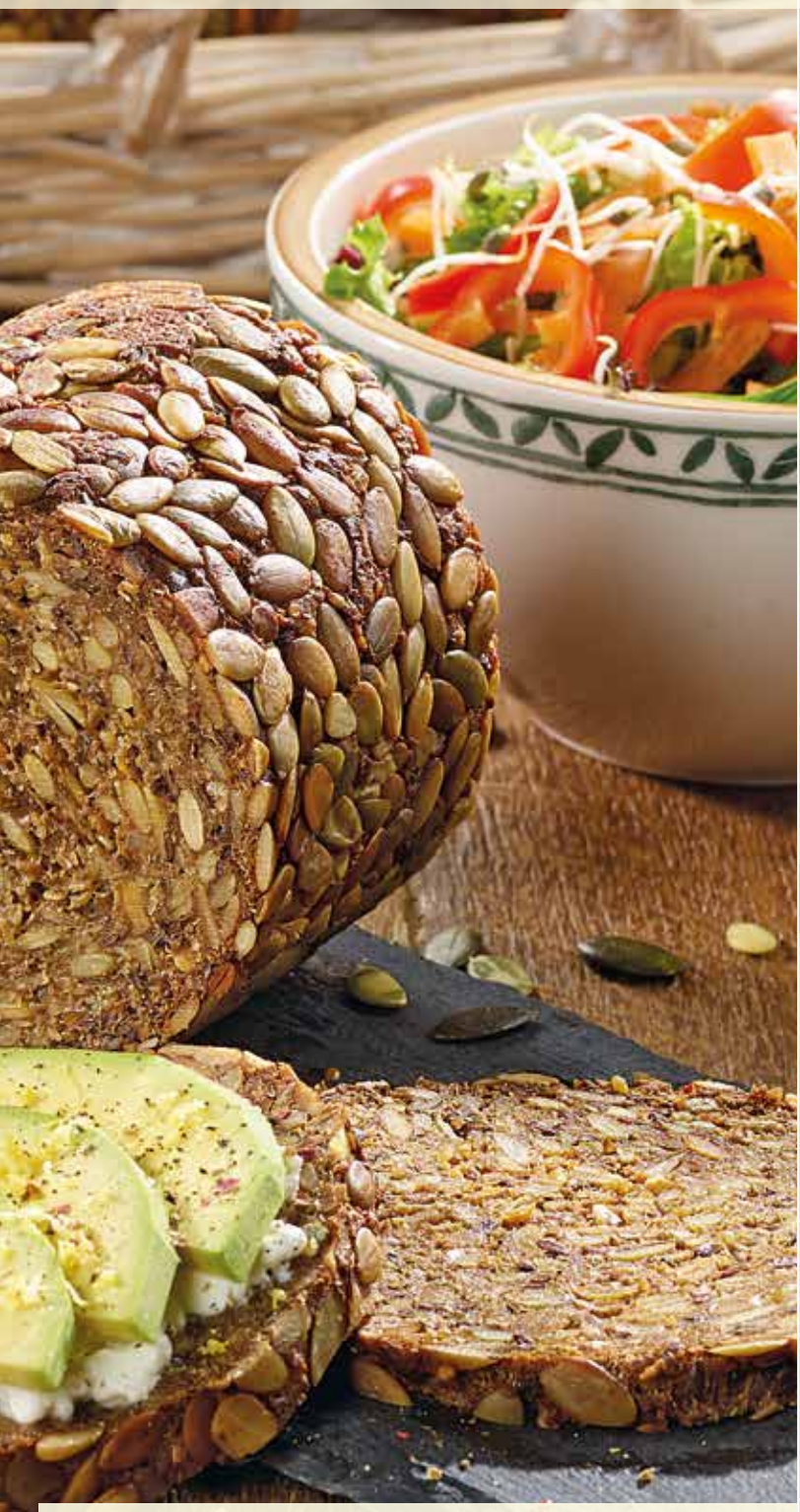
* Enthält 67 % weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Hafervollkornbrote!

KOMPLET®

KOMPLET Unser Körniges

Für Brot-Spezialitäten ohne Hefe!

Vormischung zur Herstellung eines Hafervollkornbrotes mit Saaten ohne Hefezusatz



Meistertipp:
Bei der Herstellung grösserer Teige sollte die Schüttwassertemperatur um etwa 5 °C reduziert werden, um eine ideale Verarbeitung über einen längeren Zeitraum zu ermöglichen.
Die fertigen Gebäcke vor dem Verkauf gut auskühlen lassen und **nicht** im Folienbeutel verpacken.

Unser Körniges

Grundrezeptur mit Dekor für 38 Brote à 500 g

Teig:	
KOMPLET Unser Körniges	10,000 kg
Kürbiskerne	**2,000 kg**
Salz	0,250 kg
Zuckerrübensirup	0,800 kg
Speiseöl	0,800 kg
Wasser, ca. 30°C	9,000 kg
Gesamtteig	22,850 kg
Dekor:	
Kürbiskerne	**1, 330 kg**
Gesamtgewicht	24,180 kg

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spiralkneter): 10 Minuten, 1. Stufe
Teigtemperatur: ca. 30 °C
Teigruhe: keine

Die Teiglinge sofort nach der Teigbereitung verwiegen, leicht in Form bringen, anfeuchten und in Kürbiskernen wälzen. Anschließend in vorbereitete Backkästen bzw. Backformen einlegen und gleichmäßig kräftig flachdrücken.

Teigeinwaage: 600 g/Form*

Dekoreinwaage:
Kürbiskerne **35 g/Brot**

Quellzeit: mind. 60 Minuten bis zu 4 Stunden.

Anschließend mit wenig Schwaden abbacken.

Backtemperatur:
Etagenofen: 200 °C anbacken nach 30 Minuten auf 170 °C reduzieren
Stikkenofen: 170 °C anbacken nach 30 Minuten auf 150 °C reduzieren

Backhinweis: Bei der Verwendung der **KOMPLET Easy Backform** die Backtemperatur in den jeweiligen Backphasen um 10 °C reduzieren.

Zug: nach 60 Minuten den Zug ziehen
Backzeit, gesamt: 100 - 120 Minuten
Kerntemperatur: mind 97 °C
Verkehrsbezeichnung: Hafervollkornbrot (14 % Haferflocken) mit Kürbiskernen (15 %)

*Kastenbackform (LxBxH)10x10x8 cm, Dosenbackform (ØxH) 9x12,5 cm, **KOMPLET Easy Backform** (LxBxH) 10x8x6 cm

Nährwertangaben je 100 g laut Grundrezeptur: Brennwert kJ 1398/kcal 337; Fett 23,2 g; davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g; Kohlenhydrate 12,7 g; davon Zucker 5,2 g; Ballaststoffe 12,6 g; Eiweiß 12,9 g; Salz 1,2 g - Enthält 1,31 g Alpha-Linolensäure je einer Tagesportion von 100 g (ca. 3 Scheiben)

Aus Gutem das Beste backen!

Unser Fruchtiges & Unser Beeriges

aus KOMPLET Unser Körniges

Unser Körniges

Unser Fruchtiges

Rezeptur für 38 Brote à 500 g

Teigherstellung gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“, allerdings:

Statt: Kürbiskerne	
Aprikosen getrocknet, geschnitten	0,650 kg
Pflaumen getrocknet, geschnitten	0,650 kg
Haselnüsse gehackt	0,700 kg
Dekor:	
Sesamsaat (**statt:** Kürbiskerne)	0,500 kg
Dekoreinwaage:	
Sesamsaat (**statt:** Kürbiskerne)	13 g/Brot

Verarbeitung:
Gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“

Verkehrsbezeichnung: Hafervollkornbrot (14 % Haferflocken) mit Trockenfrüchten (6 %)

Nährwertangaben je 100 g Unser Fruchtiges: Brennwert kJ 1364/kcal 325; Fett 19,8 g; davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g; Kohlenhydrate 21,6 g; davon Zucker 8,5 g; Ballaststoffe 10,0 g; Eiweiß 10,8 g; Salz 1,3 g - Enthält 1,31 g Alpha-Linolensäure je einer Tagesportion von 100 g (ca. 3 Scheiben)

Unser Beeriges

Rezeptur für 38 Brote à 500 g

Teigherstellung gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“, allerdings:

Cranberries (**statt:** Kürbiskerne)	2,000 kg
Dekor:	
Haferflocken (**statt:** Kürbiskerne)	0,760 kg
Dekoreinwaage:	
Haferflocken (**statt:** Kürbiskerne)	20 g/Brot

Verarbeitung:
Gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“

Verkehrsbezeichnung: Hafervollkornbrot (14 % Haferflocken) mit Beeren (9 %)

Nährwertangaben je 100 g Unser Beeriges: Brennwert kJ 1315/kcal 314; Fett 16,3 g; davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g; Kohlenhydrate 27,4 g; davon Zucker 12,3 g; Ballaststoffe 9,3 g; Eiweiß 9,9 g; Salz 1,28 g - Enthält 1,31 g Alpha-Linolensäure je einer Tagesportion von 100 g (ca. 3 Scheiben)

Aus Gutem das Beste backen!

Unser Nussiges & Unser Sonniges

aus KOMPLET Unser Körniges

Unser Körniges

Unser Nussiges

Rezeptur für 38 Brote à 500 g

Teigherstellung gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“, allerdings:

Walnußbruch (**statt:** Kürbiskerne)	2,000 kg

Verarbeitung:
Gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“

Verkehrsbezeichnung: Hafervollkornbrot (14 % Haferflocken) mit Nüssen (10 %)

Nährwertangaben je 100 g Unser Nussiges: **Brennwert kJ 1472/kcal 351; Fett 23,8 g; davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g; Kohlenhydrate 18,8 g; davon Zucker 6,0 g; Ballaststoffe 9,3 g; Eiweiß 11,3 g; Salz 1,32 g - Enthält 1,31 g Alpha-Linolensäure je einer Tagesportion von 100 g (ca. 3 Scheiben)**

Unser Sonniges

Rezeptur für 38 Brote à 500 g

Teigherstellung gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“, allerdings

Sonnenblumenkerne (**statt:** Kürbiskerne)	2,000 kg
Dekor:	
Sonnenblumenkerne (**statt:** Kürbiskerne)	0,760 kg
Dekoreinwaage:	
Sonnenblumenkerne (**statt:** Kürbiskerne)	20 g/Brot

Verarbeitung:
Gemäß der Grundrezeptur „Unser Körniges mit Dekor“

Verkehrsbezeichnung: Hafervollkornbrot (14 % Haferflocken) mit Sonnenblumenkernen (23 %)

Nährwertangaben je 100 g Unser Sonniges: **Brennwert kJ 1460/kcal 348; Fett 22,8 g; davon gesättigte Fettsäuren 2,8 g; Kohlenhydrate 19,3 g; davon Zucker 5,6 g; Ballaststoffe 9,4 g; Eiweiß 12,5 g; Salz 1,28 g - Enthält 1,31 g Alpha-Linolensäure je einer Tagesportion von 100 g (ca. 3 Scheiben)**

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Unser Körniges

Für Brot-Spezialitäten ohne Hefe!

Vormischung zur Herstellung eines Hafervollkornbrotes mit Saaten ohne Hefezusatz

Unser Körniges

Hierzu passt:

KOMPLET Easy Backform

Rechteckige, stabile, bedruckte Backform zur Herstellung von kleinen Gebäcken.

Maße: LxBxH (cm): 10x8x6
Inhalt Karton:
375 Stück/Karton

Art. Nr. 11149.01

Die Brot-Innovation, voll im Trend!

KOMPLET Unser Körniges enthält beste natürliche Zutaten mit einem hohen Anteil sorgfältig ausgewählter Körner und Saaten.

Der außergewöhnliche gute Geschmack, die besondere Krumenstruktur und die überdurchschnittlich lange Verzehrfrische machen dieses Produkt zu einer innovativen Spezialität für echte Genießer.

Honig

Bei allen Rezepturen kann anstelle von Zuckerrübensirup, **Honig** im Verhältnis 1:1 verwendet werden.

Achtung!
Auf diese Weise hergestellte Gebäcke lassen sich **nicht** mehr als **vegan** ausloben.

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

15381.02
09/22