

KOMPLET Joghurt-Haferbrötchen 35

Das Besondere aus mild-säuerlichem Joghurt und nussigem Hafer

35%IGE KONZENTRIERTE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON JOGHURT-HAFERBRÖTCHEN.



Produktvorteile:

- wertbestimmende Zutaten (Joghurt, Hafer) bereits enthalten
- Erweiterung der Gebäckvielfalt
- individuelle Rezepturgestaltung durch marktgerechte Konzentration möglich (35%)
- Kombinierbar auch mit Dinkel und verschiedenen Vorstufen sowie milden Sauerteigen
- rationelle Aufarbeitung mit unterschiedlichen Führungen (Direkt/GU/GV) und über gängige Anlagen problemlos möglich
- trockene, wollige Teige

Gebäckvorteile:

- ansprechendes Volumen
- saftig, wattige, feinporige Krume
- ausgeprägte Frischhaltung
- mild-aromatischer Geschmack nach mild-säuerlichem Joghurt und nussigem Hafer
- Rösche Kruste mit honig-brauner Farbe

Grundrezeptur

KOMPLET Joghurt-Haferbrötchen 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	6.500 kg
Hefer	0,400 kg
Wasser	6,500 kg
Gesamtgewicht	16,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Minuten in der 1. Stufe
ca. 6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: 2,400 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Rund oder eckig abpressen und nach betrieblichen Wünschen aufarbeiten.

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

Backtemperatur: ca. 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten: Hafererzeugnisse (ca. 51,6%) (Hafermehl, Haferflocken, Haferspeisekleie), Weizenkleber, Speisesalz, Kürbiskerneiweiß geröstet, Sonnenblumenkerne, Maisgranulat, Kartoffelflocken, Magermilchjoghurt-pulver (ca. 3,3%), Leinsaat, pflanzliche Fasern, Lactose (Milch), Emulgator(en): E 472 e; Dextrose, Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme

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!