

NUTZEN SIE BEIDE ORIGINAL VORMISCHUNGEN FÜR DIE GRÖSSTE
GESUNDHEITSAKTION DER AOK IN BADEN-WÜRTTEMBERG.



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET PfundsFit Brot

KOMPLET PfundsFit Brot 50%

Rezeptur für PfundsFit Brot direkte Führung

Teig:	
KOMPLET PfundsFit Brot	10,000 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Hefe	0,300 kg
Gesamtteig	ca. 16,800 kg

Rezeptur für PfundsFit Brot 50 % direkte Führung

Teig:	
KOMPLET PfundsFit Brot 50 %	5,000 kg
Weizenmehl Type 550/1050 **	5,000 kg
Betriebssauerteig TA 160-16 S°	2,500 kg
Wasser*	ca. 6,000 kg
Hefe	0,200 kg
Gesamtteig	ca. 18,700 kg

Rezeptur für PfundsFit Brot mit Quellstück

Quellstück:	
KOMPLET PfundsFit Brot	5,000 kg
Wasser	5,000 kg
Quellstück gesamt	10,000 kg

Quellzeit: ca. 2 Stunden

Teig:	
Quellstück	10,000 kg
KOMPLET PfundsFit Brot	5,000 kg
Wasser	ca. 1,500 kg
Hefe	0,300 kg
Gesamtteig	ca. 16,800 kg

Knetzeit (Spirale): 6 Min. 1. Stufe, 4 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur: 27 °C
Teigruhe: 20 - 30 Minuten
Teigeinwaage: 0,600 kg - 0,850 kg
Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 50 Min. bei 0,600 kg Einwaage
 60 Min. bei 0,850 kg Einwaage

Verarbeitung:

Teigstücke zu 0,600 - 0,850 kg abwiegen, rund oder lang aufarbeiten und in Brotkörbe setzen (Brotkörbe vorher mit etwas Haferflocken und **KOMPLET PfundsFit Brot** ausstreuen). Brot bei 3/4 Gare wie Roggenmischbrot schieben.

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

Bitte erfragen Sie die spezielle Brötchenrezeptur mit **KOMPLET PfundsFit Brötchen** über Ihren **KOMPLET - Fachberater** oder gehen online auf www.komplet.com

Rezeptur für PfundsFit Brot 50% mit Quellstück

Quellstück:	
KOMPLET PfundsFit Brot 50%	5,000 kg
Wasser	5,000 kg
Quellstück gesamt	10,000 kg

Quellzeit: ca. 2 Stunden

Teig:	
Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550/1050 **	5,000 kg
Betriebssauerteig TA 160-16 S°	2,500 kg
Wasser	ca. 1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Gesamtteig	ca. 18,700 kg

Knetzeit (Spirale): 6 Min. 1. Stufe, 4 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur: 27 °C
Teigruhe: 20 - 30 Minuten
Teigeinwaage: 0,600 kg - 0,850 kg
Backtemperatur: 230 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 50 Min. bei 0,600 kg Einwaage
 60 Min. bei 0,850 kg Einwaage

Verarbeitung:

Teigstücke zu 0,600 - 0,850 kg abwiegen, rund oder lang aufarbeiten und in Brotkörbe setzen (Brotkörbe vorher mit etwas Haferflocken und **KOMPLET PfundsFit Brot 50%** ausstreuen). Brot bei 3/4 Gare wie Roggenmischbrot schieben.

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

* je nach Mehlqualität

** oder Vollkornmehl

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

Aus Gutem das Beste backen!