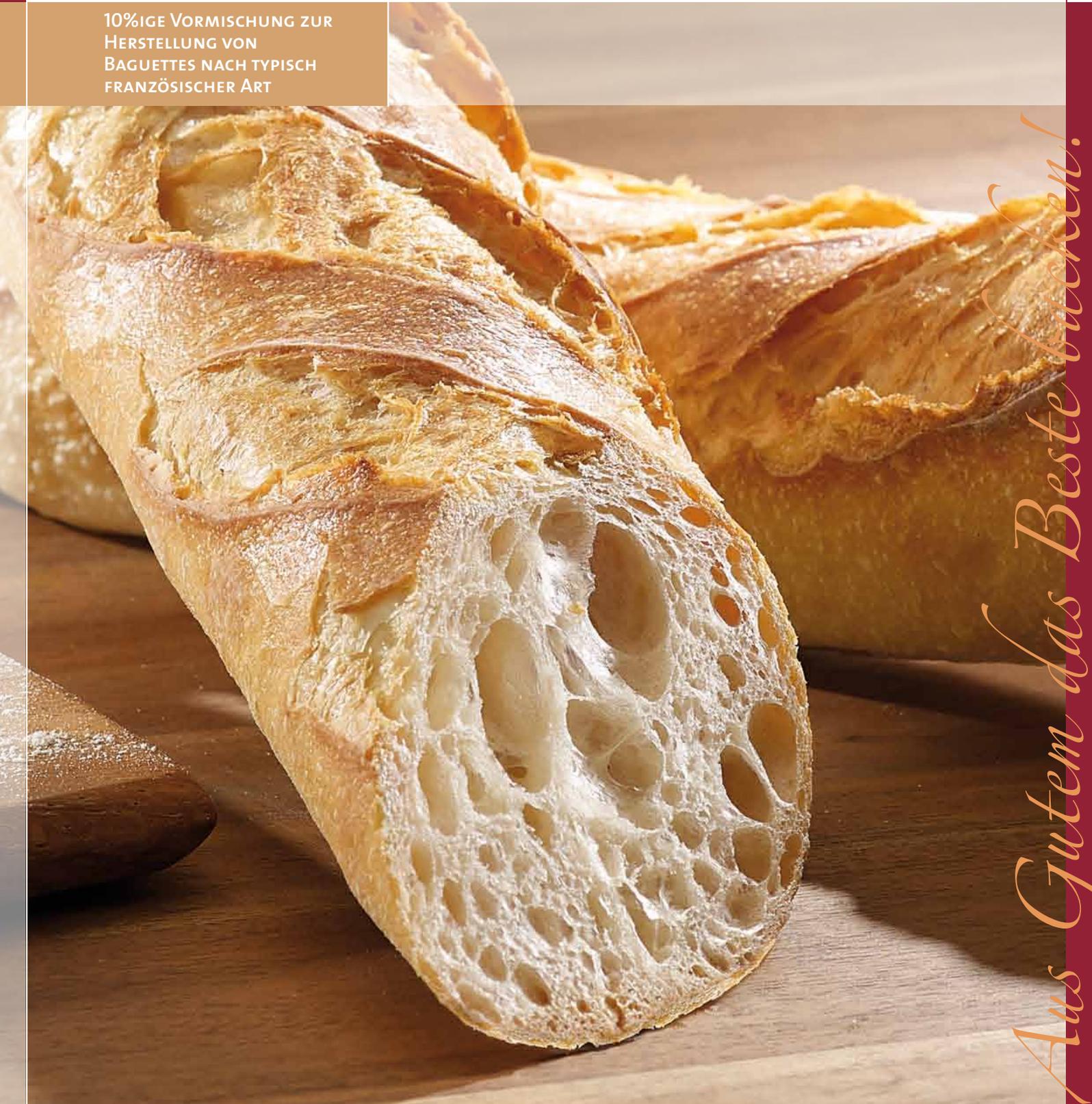


KOMPLET Baguette Premium 10

Vive la France!

10%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON
BAGUETTES NACH TYPISCH
FRANZÖSISCHER ART



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Baguette Premium 10

10%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BAGUETTES NACH TYPISCH FRANZÖSISCHER ART



Baguette Rezeptur für 46 Brote à 250 g

Teig:	
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 16,400 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und ruhen lassen.

Knetzeit: 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe
(Abhängig von Teiggröße und Knetsystem. Teige gut auskneten.)

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, lang wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen.

Teigeinwaage: 0,350 kg
Zwischengare: 15 Minuten

Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten
bei 30 °C / 70 % r.F.
Backtemperatur: 230 °C fallend auf 220 °C
Backzeit: ca. 24 - 26 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

MEISTERTIPP:

DURCH EINE VERARBEITUNG ÜBER GÄRUNTERBRECHUNG ERGIBT SICH EINE NOCH BESSERE RÖSCHE, EIN AROMATISCHER GESCHMACK UND EINE UNVERGLEICHLICHE FRISCHHALTUNG. **KOMPLET Baguette Premium 10** IST BESONDERS GUT GEEIGNET FÜR EINE TRADITIONELLE LANGZEITFÜHRUNG MIT UND OHNE VORTEIG.



Elsässer Brötchen Rezeptur für 150 Stück à 80 g

Teig:	
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 16,300 kg

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

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, leicht unterschlagen und kurz entspannen lassen.

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

Anschließend die Ballen abpressen, teilen und je 2 Stücke aneinander auf gemehlte Gärgutträger setzen. Die Oberseite mit Mehl absieben und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden abbacken. Die letzten 3 Minuten den Zug öffnen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Baguette Premium 10

10%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BAGUETTES NACH TYPISCH FRANZÖSISCHER ART





Fladen-Brot Rezeptur für 44 Stück à 325 g

Teig:

KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 6,300 kg
Olivenöl	0,300 kg

Gesamtteig	ca. 16,850 kg
------------	---------------

Zum Bestreichen:

Weizenmehl, Type 550	0,600 kg
Wasser	1,000 kg
Salz	0,050 kg

Dekor:

schwarzer Sesam	0,100 kg
Sesamsaat, geschält	0,150 kg

Gesamtdekor	0,250 kg
-------------	----------

Gesamtgewicht	ca. 18,750 kg
---------------	---------------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer dem Olivenöl, einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Das Olivenöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, rund wirken und auf Zwischengare stellen.

Teigeinwaage: 0,380 kg

Zwischengare: 30 Minuten

Nach der Zwischengare die Teiglinge mit der Mehlschlemme bestreichen, Vertiefungen eindrücken, mit dem Dekor bestreuen und auf Gare stellen.

Dekor

Sesammischung: ca. 5 g pro Stück

Anschließend auf Gare stellen.

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

Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: ca. 12 - 15 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Baguette Premium 10

10%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON BAGUETTES NACH TYPISCH FRANZÖSISCHER ART



Ciabatta

Rezeptur für 50 Stück à 300 g

Teig:	
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,140 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Olivenöl	0,400 kg
Gesamtteig	ca. 17,540 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer dem Olivenöl, einen Teig bereiten und ruhen lassen. Das Olivenöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Den Teig in einer mit Öl ausgestrichenen Wanne ruhen lassen.

Teigruhe: 2 - 3 Stunden
bei Raumtemperatur

Teigeinwaage: 0,350 kg

Nach der Teigruhe den Teig auf einen bemehlten Tisch ausbreiten und mit dem Teigschaber in ca. 350 g schwere Stücke teilen. Die Teigstücke auf Abziehapparate oder vorbereitete Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: je nach Reifegrad
15 - 25 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Stückgare die Teigstücke mit Weizenmehl absieben und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot



Käse Softies Rezeptur für 202 Stück à 80 g

Teig:	
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,400 kg
Backmargarine	0,800 kg
Gouda, gerieben	0,800 kg
Wasser	ca. 6,200 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 18,200 kg
Dekor:	
Käsescheiben	3,600 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 21,800 kg
Verarbeitung:	
Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.	
Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	20 Minuten

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

Teigeinwaage: 2,400 kg (für 30er Presse)
Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare rund abpressen, die Oberfläche anfeuchten, jeweils eine Käsescheibe auflegen und auf mit Backpapier belegte Bleche absetzen.

Dekor: ca. 15 g pro Stück

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

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

Backtemperatur: 230 °C

Backzeit: 14 - 16 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Baguette Premium 10



Grizzly Brötchen Rezeptur für 210 Stück à 62 g

Teig:

KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,800 kg
Gesamtteig	ca. 16,100 kg

Zum Unterkneten:

Speiseöl	0,200 kg
----------	----------

Dekor:

Hartweizengrieß	0,400 kg
Gesamtgewicht	16,700 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Speiseöl, einen Teig herstellen und ruhen lassen. Das Speiseöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

(Abhängig von Teiggröße und Knetsystem. Teige gut auskneten.)

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: 15 Minuten

Danach den Teig zu Pressen abwägen und ruhen lassen.

Teiginwaage: 2,200 kg (30er Presse)
Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen, mit einem Stempel eindrücken oder einschneiden. Danach anfeuchten und in Hartweizengrieß drücken. Die Teiglinge mit der gestempelten bzw. geschnittenen Seite nach unten auf Gärgutträger absetzen und auf Gare stellen. Nach der Stückgare stürzen und mit Schwaden abbacken.

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

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 18 - 22 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!