

Krusties

KOMPLET Baguette Premium 10



Aus Gutem das Beste backen!

Rezeptur für 240 Stück à 55 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/>	
Gesamtgewicht	ca. 16,400 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und ruhen lassen.

Knetzeit:	3 Minuten 1. Stufe
	6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage:	1,000 kg (30er Wirksteller)
Ballengare:	10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Je zwei Teiglinge lang wirken, mit dem Schluss in Mehl drücken, auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

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

Nach der Stückgare auf Lochbleche stürzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	18 - 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

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