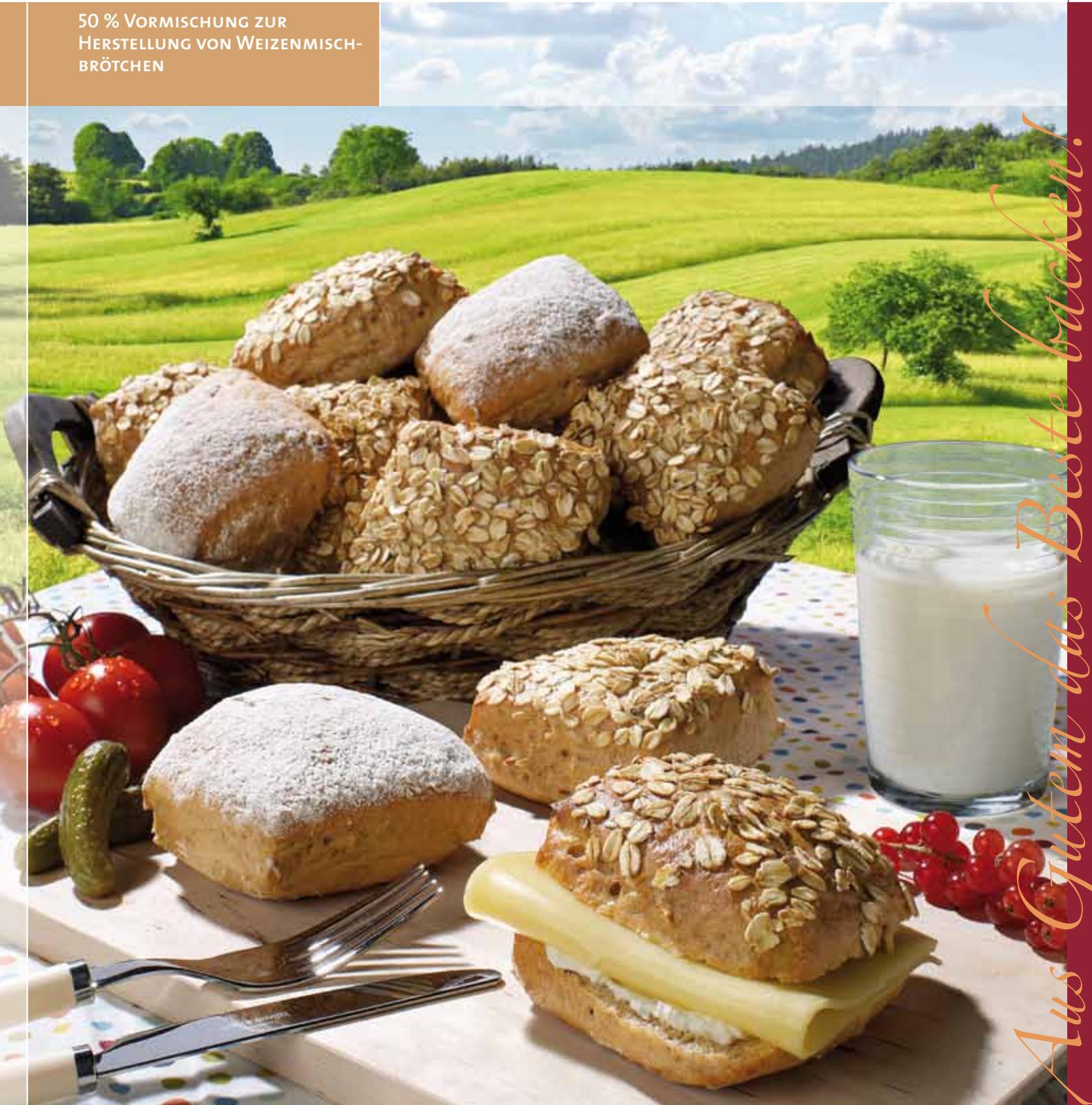


# KOMPLET Buttermilchbrötchen

*Fein-mild im Geschmack!*

50 % VORMISCHUNG ZUR  
HERSTELLUNG VON WEIZENMISCH-  
BRÖTCHEN



*Aus Gutem das Beste backen!*



# KOMPLET Buttermilchbrötchen

50 % VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WEIZENMISCHBRÖTCHEN

## Die Vorteile auf einen Blick:

- *Fein-mild im Geschmack*
- *Bleibt durch Buttermilch lange frisch*



## Buttermilchbrötchen

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Buttermilchbrötchen 50</b>	5,000 kg
Weizenmehl 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Buttermilch	1,300 kg
Wasser	4,900 - 5,200 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,300 - 16,900 kg</b>

**Verarbeitung:**  
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

**Knetzeit (Spirale):** 2 Minuten 1. Stufe  
5 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 27 °C

**Teigruhe:** 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und rund wirken.

**Teigeinwaage:** 2,100 kg

**Ballengare:** 10 Minuten bei  
35 °C und 70 % r.F.

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen und auf Lochbleche setzen.

**Backtemperatur:** 200 °C fallend auf 180 °C

**Backzeit:** ca. 18 Minuten

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrötchen



## Joghurtbrötchen

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Buttermilchbrötchen 50</b>	5,000 kg
Weizenmehl 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Joghurt	1,300 kg
Wasser	ca. 5,300 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>ca. 17,000 kg</b>

**Verarbeitung:**  
Siehe **Buttermilchbrötchen**

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenmischbrötchen

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/723972-0 · Fax: 030/723972-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!