

KOMPLET Dinkel Variant 30

Für eine Vielzahl genussvoller Variationen!

30% VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON DINKELBROTEN UND -KLEINGEBÄCKEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Dinkel Variant 30



Dinkelvollkorn-Kastenbrot

Rezeptur für 24 Stück à 750 g

Quellstück:

Sonnenblumenkerne	2,500 kg
Wasser	0,800 kg

Quellstück gesamt 3,300 kg

Quellzeit: ca. 2 Stunden

Teig:

	Roggenvollsauer	Grundsauer 16 °S	Flüssigsauer 27 °S
Quellstück	3,300 kg	3,300 kg	3,300 kg
KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg	3,000 kg	3,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,400 kg	- kg	- kg
Grundsauer 16 °S TA 160	- kg	0,800 kg	- kg
Flüssigsauer 27 °S TA 220	- kg	- kg	0,500 kg
Dinkelvollkornmehl	6,000 kg	6,000 kg	6,200 kg
Hefe	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Wasser	ca. 7,000 kg	ca. 6,600 kg	ca. 6,600 kg
Gesamtteig	ca. 19,900 kg	ca. 19,900 kg	ca. 19,800 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne	1,000 kg	1,000 kg	1,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 20,900 kg	ca. 20,900 kg	ca. 20,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 10 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinwaage: 0,800 kg

Nach der Teigruhe den Teig aufarbeiten und als Dekor Sonnenblumenkerne (50 g pro Stück) aufbringen. Die Brote in Kastenformen legen, mit einem Schaber mittig einstechen und auf Gare stellen.

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

Bei guter Gare mit Schwaden abbacken und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 55 - 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot / Sonnenblumenkornbrot

MEISTERTIPP:

UM EINEN NOCH KRÄFTIGEREN GESCHMACK ZU ERZIELEN 0,25 % SALZ HINZUGEBEN.



Dinkel-Buttermilchbrötchen

Rezeptur für 240 Stück à 65 g

Teig:

KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Dinkelmehl 630	7,000 kg
Sonnenblumenkerne	0,400 kg
Sesam	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Buttermilch	1,500 kg
Wasser	ca. 4,700 kg

Gesamtteig ca. 17,600 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne	0,600 kg
Sesam	0,600 kg

Gesamtdekor 1,200 kg

Gesamtgewicht ca. 18,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	10 Minuten

Nach der Teigruhe die Pressen auswiegen und nochmal kurz ruhen lassen.

Teigeinwaage:	2,200 kg (30er Wirksteller)
----------------------	-----------------------------

Die Brötchen abteilen, rund wirken, mit Wasser abstreichen, in die Dekormischung (5 g / Stück) drücken, auf Bleche absetzen und auf Gare stellen.

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

Anschließend mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	ca. 240 °C (Brötchenbacktemperatur)
------------------------	-------------------------------------

Backzeit:	ca. 18 Minuten
------------------	----------------

Verkehrsbezeichnung: Dinkel-Buttermilchbrötchen

MEISTERTIPP:

BEI VERWENDUNG VON 1,500 kg NATURJOGHURT ANSTELLE DER BUTTERMILCH KÖNNEN DIESE BRÖTCHEN ALS DINKEL-JOGHURTBRÖTCHEN BEZEICHNET WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dinkel Variant 30



Dinkelvollkorn kernig-freigeschoben Rezeptur für 32 Stück à 500 g

Quellstück:

Sonnenblumenkerne	0,800 kg
Sesam	0,400 kg
Wasser	0,400 kg
Quellstück gesamt	1,600 kg

Teig:

Quellstück	1,600 kg
KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
Dinkelvollkornmehl	7,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 7,500 kg
Gesamtgewicht	ca. 19,350 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne	0,400 kg
Sesam	0,400 kg
Gesamtdekor	0,800 kg
Gesamtgewicht	ca. 20,150 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig aufarbeiten, mit Wasser abstreichen, in der Dekormischung wälzen (25 g / Stück) in Brotformen legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg

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

Bei guter Gare dreimal schräg schneiden, mit Schwaden schieben und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot

MEISTERTIPP:

UM EINEN NOCH KRÄFTIGEREN GESCHMACK ZU ERZIELEN 0,25 % SALZ HINZUGEBEN.



Dinkelvollkorn-freigeschoben

Rezeptur für 29 Stück à 500 g

Teig:	
KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
Dinkelvollkornmehl	7,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 7,500 kg
Gesamtgewicht	ca. 17,750 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und wie gewünscht aufarbeiten.

Anschließend in Dinkelvollkornmehl wälzen, in Brotformen legen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg

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

Bei guter Gare dreimal schräg schneiden, mit Schwaden schieben und nach etwa 2 Minuten den Zug für ca. 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrot

MEISTERTIPP:

UM EINEN NOCH KRÄFTIGEREN GESCHMACK ZU ERZIELEN 0,25 % SALZ HINZUGEBEN.

Dinkelvollkornbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 70 g

Teig:	
KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Dinkelvollkornmehl	7,000 kg
Hefe	0,400 kg
Speiseöl	0,200 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 16,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Pressen auswiegen und nochmal kurz ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2,400 kg (30er Wirksteller)

Die Pressen eckig oder rund aufarbeiten und auf Bleche absetzen.

Die Brötchen auf Gare stellen, wenn gewünscht bei 3/4-Gare schneiden und bei guter Gare mit Schwaden abbacken.

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

Backtemperatur: ca. 240 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelvollkornbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dinkel Variant 30



Dinkel-Oliven-Ciabatta Rezeptur für 135 Stück à 125 g

Teig:

KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
KOMPLET Pesto Snack	0,600 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Dinkelmehl 630	7,000 kg
Hefe	0,200 kg
Olivenöl	0,400 kg
Wasser	ca. 6,600 kg
Gesamtteig	ca. 18,100 kg

Zum Unterkneten:

Oliven grün, geschnitten	2,400 kg
Gesamtgewicht	ca. 20,500 kg

Verarbeitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Teig bereiten und die abgetropften Oliven am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

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

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Den Teig in mit Olivenöl ausgestrichene Teigwan-
nen geben und ruhen lassen.

Teigruhe: ca. 60 Minuten bei
Raumtemperatur

Nach der Teigruhe den Teig auf einen gemehlten
Arbeitstisch ausbreiten und mit einem Teigschaber
in längliche Stücke teilen.

Die Ciabatta auf Bleche absetzen und vor dem Ab-
backen nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: 0,150 kg
Stückgare: ca. 20 Minuten bei
Raumtemperatur

Anschließend bei guter Gare mit Schwaden abba-
cken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelkleingebäck



Dinkel-Bauernbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 70 g

Teig:	
KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Dinkelmehl 630	7,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,900 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 16,600 kg
Zum Unterkneten:	
Schinkenwürfel	0,750 kg
Maiskörner, Dose abgetropft	0,750 kg
Dekor:	
Sesamsaat	1,000 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 19,100 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Zum Ende der Knetzeit die Schinkenwürfel und den Mais kurz unterlaufen lassen.

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

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Pressen auswiegen und nochmal kurz ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2,400 kg (30er Wirkteller)

Die Pressen nur abteilen, die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in die Sesamsaat (ca. 5 g / Stück) drücken. Danach auf Blechen absetzen und auf Gare stellen. Die Brötchen bei guter Gare mit Schwaden abbacken.

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

Backtemperatur: ca. 240 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dinkel Variant 30



Süßes Dinkel-Gebäck Rezeptur für 165 Stück à 115 g

Teig:	
KOMPLET Dinkel Variant 30	3,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Dinkelmehl 630	7,000 kg
Zucker	1,500 kg
Butter	0,400 kg
Sesam	0,400 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	ca. 5,400 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 18,600 kg
Zum Unterkneten:	
Cranberrys	1,200 kg
Dekor:	
Sesamseed	0,500 kg
Hagelzucker	0,350 kg
<hr/>	
Gesamtdekor	0,850 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 20,650 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten für den Teig einen Teig bereiten und die Cranberrys am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

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

Teigtemperatur: 24 °C
Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe die Pressen auswiegen und nochmal kurz ruhen lassen.

Teigeinwaage: 1,800 kg (30er Wirksteller)

Die Pressen nur abteilen, die Teiglinge mit Wasser abstreichen und in die Dekormischung (ca. 5 g / Stück) drücken. Danach jeweils 2 Teiglinge zusammensetzen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche absetzen und längs schneiden.

Nun auf Gare stellen.
Anschließend mit Schwaden abbacken.

Stückgare: ca. 60 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: ca. 220 °C (20 °C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dinkelgebäck / Cranberrygebäck

Aus Gutem das Beste backen!