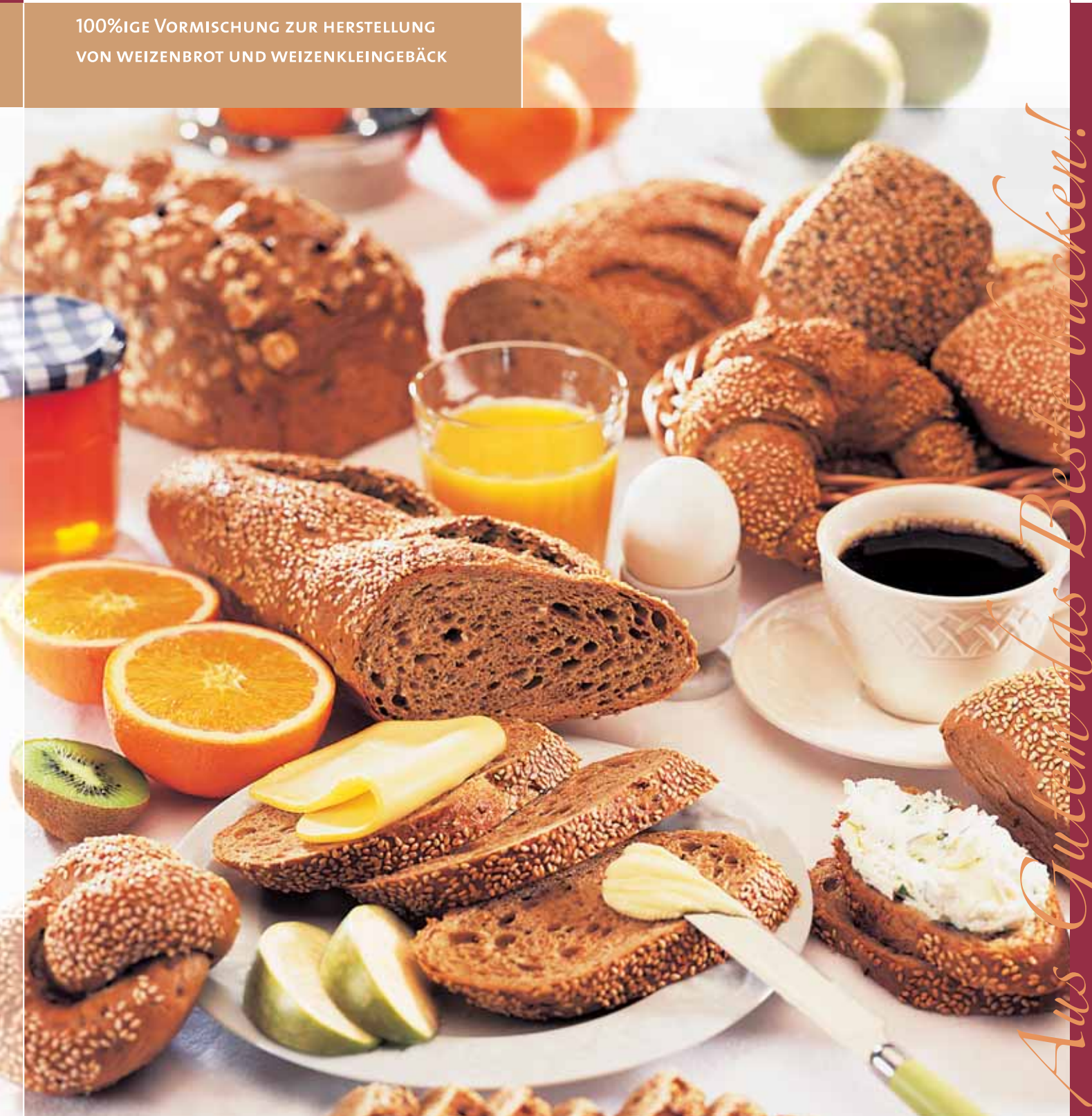


KOMPLET Dreisaat

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON WEIZENBROT UND WEIZENKLEINGEBÄCK



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dreisaat

Grundrezeptur Dreisaat

Teig:	
KOMPLET Dreisaat	10,000 kg
Wasser	ca. 5,500 kg
Hefe	0,500 kg
Gesamtteig	ca. 16,000 kg

Verarbeitung:	
Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 7 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	25 - 26 °C



Dreisaat-Brötchen

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.

Verarbeitung:	
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinwaage:	2,000 kg (30er Presse)
Ballengare:	10 Minuten
Stückgare:	35 - 40 Minuten

Den Wirteller der Teigteilmaschine ölen oder fetten und die Teigstücke nach der Ballengare rund wirken. Danach mit dem Schluss in Sesam oder eine der unten aufgeführten Körnermischungen drücken und auf Gärgutträgern absetzen.

Nach der Gare die Dreisaat-Brötchen auf Lochbleche stürzen, 2 - 3 Minuten entspannen lassen und mit Schwaden schieben. 3 Minuten vor Backzeitende Zug öffnen.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	18 - 21 Minuten

Körnermischungen:

- Leinsaat, Haferflocken, Sesam und Sonnenblumenkerne
- Sesam-Mohnmischung
- Sesam, Mohn oder Kümmel
- Kümmel mit grobem Salz



Dreisaat-Baguette

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.

Verarbeitung:	
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinwaage:	0,350 - 0,600 kg
Stückgare:	35 - 40 Minuten

Die Teigstücke nach der Teigruhe länglich aufarbeiten, anfeuchten, in eine Körnermischung (s. unten links) drücken und auf Baguetteblechen oder Gärgutträgern absetzen. Vor dem Einschieben 3 - 4 mal längs einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	25 - 35 Minuten

Dreisaat-Brote

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.

Verarbeitung:	
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinwaage:	0,600 kg
Stückgare:	35 - 40 Minuten

Die abgewogenen Teigstücke rund oder länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Sesam drücken und mit dem Schluss nach oben in Tücher einziehen. Nach der Gare 2 - 3 mal einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:	240 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	ca. 40 Minuten



Dreisaat-Stangen

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen.

Verarbeitung:

Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinwaage:	2,000 kg (30er Presse)
Ballengare:	10 Minuten
Stückgare:	35 - 40 Minuten

Den Teig mit der Teigteilmaschine rund wirken, auf Gärgutträgern absetzen und entspannen lassen. Danach die Teiglinge mit dem Langroller zu 16 - 18 cm langen Stangen formen, mit Wasser anfeuchten, in Sesam drücken und auf Lochbleche absetzen.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	21 - 25 Minuten



Varation: Puszta-Stangen

Vor dem Backen die aufgesetzten Stangen längs einschneiden und Käse einlegen (ca. 10 g / 45 % Fett). Danach den Käse mit Paprikapulver bestreuen und abbacken.

Variation: Toscana-Stangen

Die Stangen nach der Aufarbeitung mit Wasser anfeuchten und in die unten erwähnte Gewürzmischung eindrücken. Danach auf Lochbleche absetzen und abbacken.

Gewürzmischung:

Sesam	1,000 kg
Leinsaat	0,250 kg
Mohn	0,250 kg
Käse, gerieben	0,500 kg
Pfeffer, Muskat, Paprika	nach Belieben
Gesamtgewicht	ca. 2,000 kg



Dreisaat-Toast

Teig:

KOMPLET Dreisaat	10,000 kg
Wasser	ca. 5,300 kg
Schmalz oder Margarine	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Gesamtteig	ca. 15,900 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe
	8 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	25 Minuten
Teigeinwaage:	0,650 kg
Stückgare:	35 - 45 Minuten

Die Teigstücke nach der Teigruhe länglich aufarbeiten, in Toastbrotkästen legen und auf Gare stellen. Nach der Gare die Brote mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:	210 - 220 °C
Backzeit:	45 Minuten





Dreisaat-Croissants

Teig:

KOMPLET Dreisaat

1,000 kg

Wasser, kalt

0,550 kg

Hefe

0,050 kg

Gesamtteig

1,600 kg

Ziehmargarine

0,400 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale):

2 Minuten 1. Stufe

2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

24 °C

Teigruhe:

10 Minuten

Touren:

Den Teig 3x einfach oder 2x doppelt tourieren und zwischen den Touren 10 Minuten entspannen lassen.

Teigdicke:

3 mm

Stückgewicht:

0,060 kg

Den Teig nach dem Tourieren auf die gewünschte Breite ausrollen und zu Croissants aufarbeiten. Nach Wunsch die Teigstücke vor dem Aufrollen mit rohem oder gekochtem Schinken und Käse füllen. Die eingearbeiteten Teiglinge anfeuchten, in eine Sesam/Mohnmischung drücken und auf Lochbleche absetzen. Nach der Gare mit Schwaden schieben und 3 Minuten vor Backzeitende den Zug öffnen.

Backtemperatur:

230 °C

Backzeit:

18 - 21 Minuten

MEISTERTIPP:

DREISAAT-CROISSANTS SIND AUCH GUT ÜBER GÄRUNTERBRECHUNG ZU VERARBEITEN.

Dreisaat-Knusperstangen

Den Teig wie in der Croissant-Rezeptur beschrieben herstellen, tourieren, auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und auf dem Tisch ausbreiten. Mit Wasser befeuchten und mit Mohn bestreuen. Anschließend wenden und auf dieser Seite Sesamsaat verwenden. Nun in Streifen von etwa 5 x 15 cm einteilen. Diese Streifen an den Enden gegeneinander verdrehen und auf Gare stellen. Anstatt Mohn und Sesam eignet sich auch Speck und geraspelter Käse. Das weitere Backen erfolgt analog zur Croissant-Rezeptur.

Aus Gutem das Beste backen!



Knusper-Dreisaat

Teig:

KOMPLET Dreisaat

5,000 kg

Wasser

2,650 kg

Öl oder Margarine

0,100 kg

Hefe

0,100 kg

Gesamtteig

7,850 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale):

3 Minuten 1. Stufe

7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

26 °C

Teigruhe:

10 Minuten

Teigeinwaage:

1,200 kg

1. Stückgare:

10 Minuten

Die Teigstücke auf 1,5 - 2 cm ausrollen (58 x 78er Bleche). Die Teigplatte igeln und auf 7 x 10 einteilen, mit Eiweiß bestreichen und mit einer Sesam/Mohnmischung bestreuen.

2. Stückgare:

50 - 60 Minuten

Bei 3/4-Gare mit wenig Schwaden schieben, den Zug öffnen.

Backtemperatur:

Stikkenofen

Etagenofen

160 °C

150 °C

Backzeit:

45 - 60 Min.

60 - 70 Min.

Alternativ zu der Sesam/Mohnmischung bietet sich z.B. Sesam mit Käse, Sonnenblumenkerne mit gehackten Haselnüssen oder eine betriebseigene Körnermischung an.



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Dreisaat



Müslibrötchen

Teig:	
KOMPLET Dreisaat	10,000 kg
KOMPLET Backmüsli	1,600 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 6,800 kg
Sultaninen	2,500 kg
Gesamtteig	ca. 21,400 kg

Hinweis: Die Sultaninen erst kurz vor dem Ende der Knetzeit unterarbeiten.

Verarbeitung:	
Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 8 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	15 Minuten
Teigeinwaage:	2,250 kg
Ballengare:	15 Minuten
Stückgare:	35 - 40 Minuten

Nach der Ballengare Teigstücke mit der Teigteilmaschine rund wirken, 5 Minuten entspannen lassen, zu Brötchen aufarbeiten, danach anfeuchten und in **KOMPLET Backmüsli** drücken.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	21 - 25 Minuten

Die Müslibrötchen mit Schwaden schieben und 3 Minuten vor Backzeitende den Zug öffnen.

MEISTERTIPP:

EIN TEIL DER SCHÜTTFLÜSSIGKEIT (0,500 - 1,000 kg) KANN JE NACH GESCHMACK DURCH HONIG ERSETZT WERDEN.

Müslituten und -brote

Teig:	
KOMPLET Dreisaat	10,000 kg
KOMPLET Backmüsli	1,600 kg
Backmargarine	0,500 kg
Honig	0,500 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Sultaninen	2,500 kg
Gesamtteig	ca. 22,100 kg

Hinweis: Die Sultaninen erst kurz vor dem Ende der Knetzeit unterarbeiten.

Verarbeitung:	
Knetzeit (Spirale):	4 Minuten 1. Stufe 6 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	25 Minuten
Teigeinwaage:	0,600 - 0,850 kg
Stückgare:	35 - 40 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen, länglich oder rund aufarbeiten, anfeuchten, in **KOMPLET Backmüsli** drücken und in Kastenverbände oder Brotkörbe setzen. Vor dem Backen mit der Schere beliebig einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:	210 °C
Backzeit:	35 - 45 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!