

# Luzerner Adventsbrot

## KOMPLET Dreisaat

### Rezeptur für 27 Stück à 350 g

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Dreisaat</b>	5,000 kg
Lebkuchengewürz	0,020 kg
Honig	0,250 kg
Hefe	0,250 kg
Pflanzenöl	0,400 kg
Wasser	2,550 kg

Gesamtteig 8,470 kg

<b>Früchte:</b>	
Sultaninen	1,250 kg
Aprikosen, getrocknet	0,350 kg
Feigen, getrocknet	0,350 kg
Haselnüsse, ganz	0,500 kg

Gesamtfrüchte 2,450 kg

<b>Dekor:</b>	
<b>KOMPLET Neuschnee</b>	0,100 kg

Gesamtgewicht 11,020 kg

#### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den Früchten einen Teig bereiten.

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

Die Früchte am Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 - 30 Minuten

Die Teigstücke nach der Teigruhe verwiegen.

**Teigeinwaage:** 0,400 kg



Danach die Teigstücke länglich oder rund aufarbeiten, auf vorbereitete Bleche setzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 35 - 45 Minuten

Die Brote bei 3/4 Gare mit der Schere igelförmig einschneiden und mit Schwaden schieben. 5 Min. vor Backzeitende den Zug öffnen.

**Backtemperatur:** 200 °C

**Backzeit:** 40 - 45 Minuten

Nach dem Erkalten der Gebäcke die Brote mit **KOMPLET Neuschnee** absieben.

*Aus Gutem das Beste backen!*

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



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99

# Luzerner Adventsbrot

## Kalkulation für Luzerner Adventsbrot

Rezeptur für 27 Stück à 350 g	Ihre Rezeptur für ___ Stück	Ihr Rohstoff- preis pro kg	Ihre Kalkulation
<b>Teig:</b>			
<b>KOMPLET Dreisaat</b> 5,000 kg			
Lebkuchengewürz 0,020 kg			
Honig 0,250 kg			
Hefe 0,250 kg			
Pflanzenöl 0,400 kg			
Wasser 2,550 kg			
Gesamtteig 8,470 kg			
<b>Früchte:</b>			
Sultaninen 1,250 kg			
Aprikosen, getrocknet 0,350 kg			
Feigen, getrocknet 0,350 kg			
Haselnüsse, ganz 0,500 kg			
Gesamtfrüchte 2,450 kg			
<b>Dekor:</b>			
<b>KOMPLET Neuschnee</b> 0,100 kg			
Gesamtgewicht 11,020 kg			

Ein **Luzerner Adventsbrot** kostet \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ergeben \_\_\_\_\_ Stück **Luzerner Adventsbrote**

