

KOMPLET Frischkönig 40

Das saftige Dreikorn-Brot mit der einzigartigen Frische!



40%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON DREIKORN-
BROTEN



Aus gutem das Beste backen!



KOMPLET Frischkönig 40

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON DREIKORNBROTEN



Produktvorteile:

- Maschinengängige plastische Teige
- Ausgesuchte Rohstoffe garantieren eine lange Verzehrfrische.

Gebäckvorteile:

- Sehr gute Frischhaltung
- Mild säuerlich – kernig im Geschmack
- Softige Krume





Frischkönig Brot

Rezepturen für 29 Stück à 500 g oder 20 Stück à 750 g

	Roggenvollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
Teig:			
KOMPLET Frischkönig 40	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,350 kg	-	1,100 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,700 kg	-	-
Flüssigsauer TA 220/27 S°	-	-	2,150 kg
Grundsauer TA 160/16 S°	-	3,350 kg	-
Pflanzenöl	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Wasser	ca. 7,200 kg	ca. 5,900 kg	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 17,750 kg	ca. 17,750 kg	ca. 17,750 kg
Dekor:			
Haferflocken	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Sonnenblumenkerne	0,150 kg	0,150 kg	0,150 kg
Sesam	0,070 kg	0,070 kg	0,070 kg
Leinsaat	0,070 kg	0,070 kg	0,070 kg
Gesamtdekor	0,440 kg	0,440 kg	0,440 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,190 kg	ca. 18,190 kg	ca. 18,190 kg



Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und mit dem Schluss nach unten in mit Mehl gestaubte Brotformen legen. Wahlweise nach dem Abwiegen lang aufarbeiten, in der Dekormischung wälzen (ca. 20 g pro Stück) und in Kästen setzen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 bzw. 0,850 kg

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Die Laibbrote auf Abziehapparate stürzen und mit Schwaden schieben. Kastenbrote nach der Gare längs schneiden und mit Schwaden schieben.

Nach 2 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend 200 °C

Backzeit: 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dreikornbrot

Verarbeitung:

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

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

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 30 Minuten

KOMPLET Frischkönig 40

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WEIZENMISCHBRÖTCHEN



Frischkönig Brötchen Rezeptur für 240 Stück à 60 g

Teig:

KOMPLET Frischkönig 40	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	6,200 kg

Gesamtteig 16,800 kg

Dekor:

Haferflocken	0,450 kg
Sonnenblumenkerne	0,450 kg
Sesam	0,300 kg
Leinsaat	0,300 kg

Gesamtdekor 1,500 kg

Gesamtgewicht 18,300 kg

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2,100 kg (30er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare mit der Teigteilmaschine abpressen, die Teiglinge anfeuchten, in der Dekormischung wälzen (ca. 6 g pro Stück), auf die vorbereiteten Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben. Evtl. zum Ende der Backzeit den Zug kurz öffnen.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur
ca. 21 Minuten

Backzeit:

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

Aus Gutem das Backen!

KOMPLET Frischkönig 40

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WEIZENMISCHBRÖTCHEN



Frischkönig Spitzbrötchen Rezeptur für 240 Stück à 60 g

Verarbeitung:

Den Teig gemäß der Rezeptur für Brötchen herstellen und ruhen lassen. Nach der Teigruhe wie oben beschrieben abwägen, rund wirken und kurz entspannen lassen.

Anschließend abpressen und lang stoßen. Dabei an den Enden verjüngen. Nun auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Bei $\frac{3}{4}$ -Gare auf Abziehapparate oder Lochbleche stürzen, mit Mehl abstauben und längs einschneiden. Mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

**Saftig,
kernig,
frisch!**



Das Gutem das Beste backen!

KOMPLET Frischkönig 40



Frischkönig Stangen

Rezeptur für 110 Stück à 125 g oder
48 Stück à 300 g

Verarbeitung:

Den Teig gemäß der Rezeptur für Brötchen herstellen und ruhen lassen.

Teiginwaage: 150 g bzw. 350 g

Nach der Teigruhe verwiegen und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung (siehe Frischkönig-Brot Rezeptur) wälzen. Nun auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Bei $\frac{3}{4}$ -Gare auf Abziehapparate setzen, längs einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

Abel + Schäfer Völklingen
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

Aus Gutem das Beste backen!