

KOMPLET Hefe Fresh 20

Mit dem Frischefaktor für besonders lange Verzehrfrische

KONZENTRIERTE VORMISCHUNG FÜR ALLE HEFETEIGGEBÄCKE UND PLUNDERTEIGE. DURCH DEN EINGEBAUTEN FRISCHEFAKTOR ERGIBT SICH EINE BESONDERS LANGE VERZEHRFRISCHE.



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Hefe Fresh 20

Grundrezeptur ohne Ei

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Wasser	ca. 500 g
Gesamtgewicht	ca. 2.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

MEISTERTIPP:

DIESE REZEPTUR EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR SÄMTLICHE FLECHTGEBÄCKE, BUTTERKUCHEN UND BLECHKUCHEN. DIE WASSERMENGE UND DIE KNETZEITEN RICHTEN SICH NACH DER MEHLQUALITÄT UND DER TEIGGRÖSSE.

Grundrezeptur mit Ei

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Zucker	100 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	60 g
Eier	100 g
Wasser	ca. 450 g
Gesamtgewicht	ca. 2.050 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

MEISTERTIPP:

DIESE REZEPTUR EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR SÄMTLICHE FLECHTGEBÄCKE, BUTTERKUCHEN UND BLECHKUCHEN. DIE WASSERMENGE UND DIE KNETZEITEN RICHTEN SICH NACH DER MEHLQUALITÄT UND DER TEIGGRÖSSE.





Rezeptur für Plunderteig

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	50 g
Eier	100 g
Wasser	ca. 425 g

Gesamtgewicht ca. 1.915 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 22 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Auf 1.000 g Teig 200 - 300 g Ziehmarginare oder Ziehbutter einziehen. Weiterverarbeitung betriebsüblich.

MEISTERTIPP:

DIESE REZEPTUR EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR SÄMTLICHE PLUNDER- ODER KOPENHAGENERGEBÄCKE, WIE Z.B. KAFFEETEILCHEN, FRANZBRÖTCHEN UND SPLITTERBRÖTCHEN. DIE WASSERMENGE UND DIE KNETZEITEN RICHTEN SICH NACH DER MEHLQUALITÄT UND DER TEIGGRÖSSE.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Hefe Fresh 20

Franzbrötchen

Rezeptur für 23 Stück

Grundteig:

KOMPLET Hefe Fresh 20	200 g
Weizenmehl	1.000 g
Butter / Margarine	140 g
Hefe	50 g
Eier	100 g
Wasser	ca. 425 g

Gesamtgrundteig 1.915 g

Zum Tourieren:

Ziehbutter / Ziehmargarine 500 g

Füllung:

KOMPLET Persipan-Makronenmasse	600 g
Zimtucker	200 g

Gesamtfüllung 800 g

Gesamtgewicht 3.215 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Grundteiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Min. 1. Stufe
5 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 22 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Auf 1.915 g Grundteig 500 g Ziehbutter oder Ziehmargarine mit 2 einfachen Touren einziehen.

MEISTERTIPP:

WIE BEI ALLEN PLUNDERTEIGEN ÜBLICH
DIE TEIGE KÜHL HALTEN. DIE EIZUGABE KANN AUCH
DURCH WASSER ERSETZT WERDEN.



Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3 mm ausrollen, mit **KOMPLET Persipan-Makronenmasse** bestreichen und mit Zimtucker bestreuen.

Den Teig zu einer Rolle aufwickeln und Stücke von 3 bis 5 cm schneiden.

Anschließend mit einem dünnen Stab in der Mitte eindrücken, die Teiglinge auf Bleche absetzen und garen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Gare abbacken.

Backtemperatur:

Stikkenofen: ca. 180 - 200 °C

Etagenofen: ca. 200 - 220 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

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.: 030/723972-0 · Fax: 030/723972-99

info@komplet.com · www.komplet.com