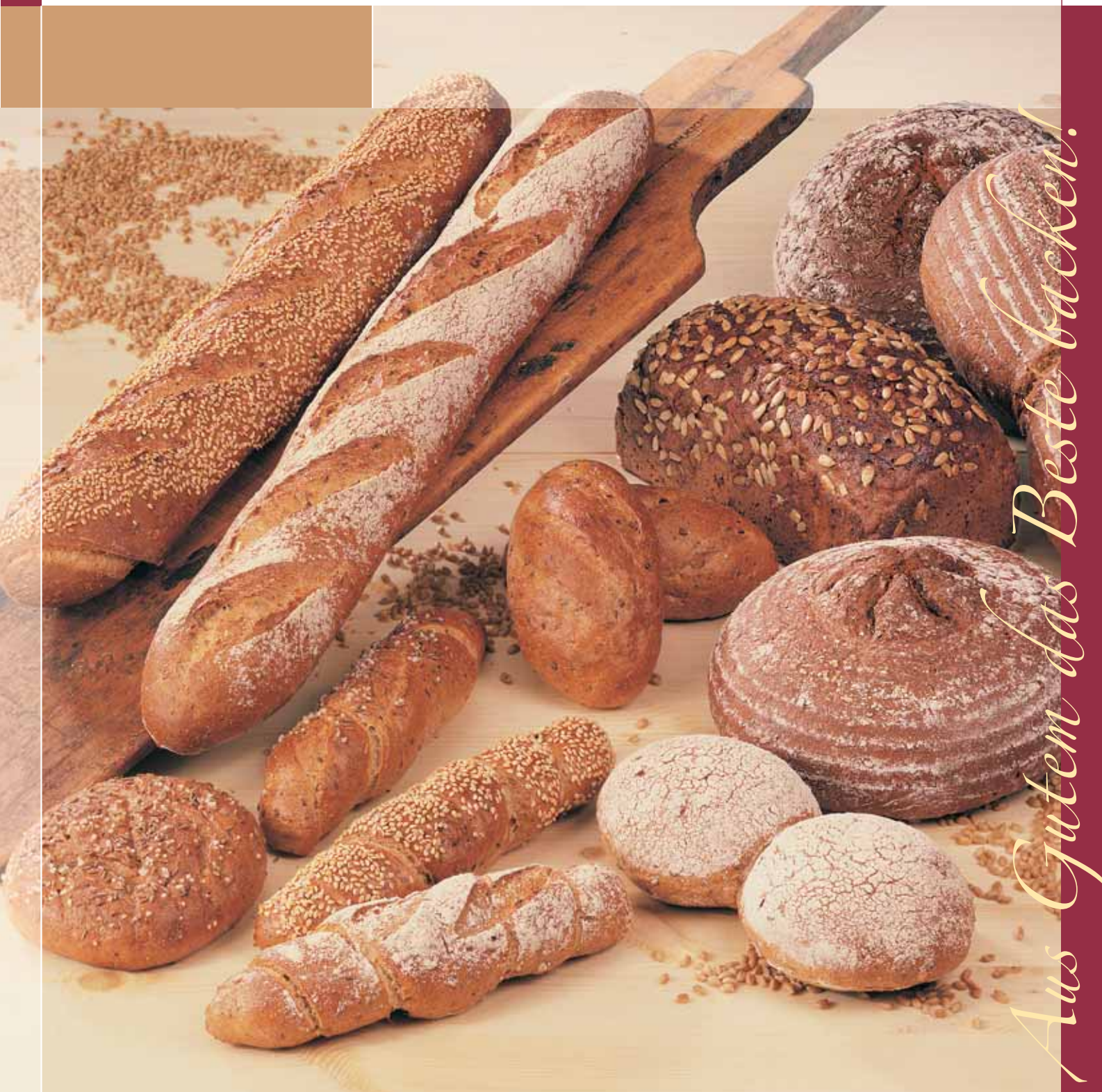


KOMPLET Korn Variant



KOMPLET Korn Variant

Mit KOMPLET Korn Variant

bieten Sie Ihren Kunden eine schmackhafte Gebäckvielfalt. Das Besondere daran: Die verschiedensten Gebäckvariationen können mit einer einzigen Vormischung hergestellt werden. Der aromatisch-herzhafte Geschmack, die lange Rösche und das ansprechende Aussehen garantieren Ihren Verkaufserfolg.

Grundrezeptur für Kleingebäcke

Quellstück:	
KOMPLET Korn Variant	2,000 kg
Wasser, 50 °C	ca. 2,000 kg
Quellstück gesamt	ca. 4,000 kg
Quellzeit:	ca. 2 Stunden
Quellstück	4,000 kg
Weizenmehl	5,000 kg
Wasser	ca. 2,300 kg
Hefe	0,200 kg
Salz	0,150 kg
KOMPLET GMI 3	0,150 kg
Gesamtmenge	ca. 11,800 kg
Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	28 bis 30 °C
Teigruhe:	2 x 10 Minuten
Verkehrsbezeichnung:	Weizenmischbrötchen

Brötzeitspitz

Teigmenge (30 Stück):	2,200 kg
siehe Grundrezeptur für Kleingebäcke	
Verarbeitung:	Pressen zu 2,200 kg abwiegen, teilen und kurz rund wirken, absetzen und entspannen lassen. Danach die Teiglinge über Ausrollmaschine oder Hörnchenwickelmaschine zu 20 bis 22 cm langen Stangen formen und auf Backbleche aufsetzen. Bei 3/4 Gare schneiden, mit Wasser bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen. Bei voller Gare mit Brötchenbacktemperatur und mit Schwaden gut ausbacken.
Verkehrsbezeichnung:	Weizenmischbrötchen



Nordländer

Quellstück:	
KOMPLET Korn Variant	2,500 kg
Wasser, 50 °C	ca. 2,500 kg
Quellstück gesamt	ca. 5,000 kg
Quellzeit:	ca. 1 Stunde
Quellstück	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	1,250 kg
Roggenmehl Type 997 oder 1150	1,250 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,250 kg
Wasser	ca. 1,200 kg
Hefe	0,100 kg
Salz	0,100 kg
Sonnenblumenkerne	1,150 kg
Gesamtmenge	ca. 10,300 kg
Knetzeit (Spirale):	5 Minuten 1. Stufe 10 - 12 Minuten 2. Stufe
Teigruhe:	30 Minuten
Stückgare:	20 - 30 Minuten je nach Teigtemperatur
Teigleinwaage:	850 g
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 60 Minuten
Freigeschobene Brote mit etwas knapper Gare schieben und mit Schwaden abbacken.	
Verkehrsbezeichnung:	Roggenmischbrot

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