

KOMPLET Malzkorn kräftig

KOMPLET Malzreich OS 30

KOMPLET Malzkorn kräftig
DIE KOMPLETTE BACKMISCHUNG

KOMPLET Malzreich OS 30
VORMISCHUNG OHNE SAUER



KOMPLET Malzkorn kräftig

Die komplette Backmischung

Malzkornbrot und Malzquarkbrot

Rezeptur für 28 Stück à 500 g bzw. 30 Stück à 500 g

	Malzkornbrot	Malzquarkbrot
Teig:		
KOMPLET Malzkorn kräftig	10,000 kg	10,000 kg
Speisequark	-	2,000 kg
Hefe	0,150 kg	0,150 kg
Wasser	ca. 6,500 kg	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 16,650 kg	ca. 18,150 kg
Dekor:		
Sesamsaat	0,250 kg	0,250 kg
Leinsaat	0,250 kg	0,250 kg
Sonnenblumenkerne	0,250 kg	0,250 kg
Gesamtdekor	0,750 kg	0,750 kg
Gesamtgewicht	ca. 17,400 kg	ca. 18,900 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und zur gewünschten Form (rund oder länglich) aufarbeiten. Nun die Oberfläche anfeuchten, die Laibe in der Dekor-Saatenmischung wälzen (etwa 25 g Dekor je

Stück) und mit dem Schluss nach oben in Brotformen setzen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigleinwaage: 0,600 kg

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken und den Zug nach ca. 2 Minuten für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot bzw. Weizenmischbrot mit Quark



Dunkle Malzbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 62 g

Teig:	
KOMPLET Malzkorn kräftig	6,500 kg
Weizenmehl Type 550	3,500 kg
Salz	0,070 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,800 kg
Gesamtteig	ca. 16,570 kg
Dekor:	
Sesamsaat	0,500 kg
Leinsaat	0,500 kg
Sonnenblumenkerne	0,500 kg
Gesamtdekor	1,500 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,070 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage: 2,200 kg (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen und rund wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung (etwa 7 g je Stück) drücken. Anschließend auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

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

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

KOMPLET Malzreich OS 30

Vormischung ohne Sauer



Malzkornbrot

Rezepturen für 50 Stück à 500 g

Teig:

KOMPLET Malzreich OS 30
KOMPLET Roggenvollsauer
Flüssigsauer TA 200, 20°S
Grundsauer TA 160, 16°S
Roggenmehl Type 997
Weizenmehl Type 550
Roggenschrot
Sonnenblumenkerne
Hefe
Wasser

Roggenvollsauer	Flüssigsauer	Grundsauer
5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
1,400 kg	—	—
—	5,600 kg	—
—	—	7,000 kg
1,500 kg	—	—
8,000 kg	8,000 kg	7,000 kg
1,200 kg	1,300 kg	1,000 kg
0,850 kg	0,850 kg	0,850 kg
0,280 kg	0,280 kg	0,280 kg
ca. 12,000 kg	ca. 9,200 kg	ca. 9,400 kg
Gesamtteig	ca. 30,230 kg	ca. 30,530 kg
Dekor:		
Sesamsaat	0,450 kg	0,450 kg
Leinsaat	0,450 kg	0,450 kg
Sonnenblumenkerne	0,450 kg	0,450 kg
Gesamtdekor	1,350 kg	1,350 kg
Gesamtgewicht	ca. 31,580 kg	ca. 31,880 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: ca. 25 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und zur gewünschten Form (rund oder länglich) aufarbeiten. Nun die Oberfläche anfeuchten, die Laibe in der Dekor-Saatenmischung wälzen (etwa 25 g Dekor je Stück) und mit dem Schluss nach oben in Brotformen setzen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage:

0,600 kg

Stückgare:

35 - 45 Minuten bei 30 °C
und 75 % r.F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken und den Zug nach ca. 2 Minuten für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur:

240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit:

ca. 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

MEISTERTIPP 1:

ZUR VERBESSERUNG DER FRISCHHALTUNG AUS **KOMPLET Malzreich OS 30** (5,000 kg), DEM ROGGENSCHROT (1,200 kg) UND 6,000 kg WASSER (ca. 50 °C) EIN QUELLSTÜCK BEREITEN UND CA. 2 STUNDEN QUELLEN LASSEN. DANN DEN HAUPTTEIG GEMÄSS OBIGER REZEPTUR ABZÜGLICH DER DREI ZUTATEN BEREITEN.

MEISTERTIPP 2:

ZUR HERSTELLUNG VON MALZQUARKBROTEN EINFACH DEN OBIGEN REZEPTUREN JEWELS 3,300 kg MAGERQUARK ZUGEBEN. JE NACH KONSISTENZ DES QUARKS DIE WASSERMENGE UM ETWA 1,000 - 1,500 kg REDUZIEREN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Malzreich OS 30

Vormischung ohne Sauer

Malzkornbrötchen

Rezeptur für 240 Stück à 60 g

Teig:

KOMPLET Malzreich OS 30	1,500 kg
Roggenmehl Type 997/1150	1,000 kg
Weizenmehl Type 550	7,500 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg
Sonnenblumenkerne	1,200 kg
Salz	0,100 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 6,300 kg

Gesamtteig ca. 18,400 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,600 kg
Leinsaat	0,600 kg
Sonnenblumenkerne	0,600 kg

Gesamtdekor 1,800 kg

Gesamtgewicht ca. 20,200 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage: 2,100 kg (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke abpressen und wenn gewünscht rund wirken. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung (etwa 7 g je Stück) drücken. Anschließend auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 22 - 24 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen



MEISTERTIPP:

HERVORRAGEND GEEIGNET AUCH ZUR HERSTELLUNG VON MALZSTANGEN UND HÖRNCHEN. DAZU DIE TEIGSTÜCKE NACH DEM TEILEN MIT DER HÖRNCHENWICKELMASCHINE ZU STANGEN FORMEN UND MIT EINER BREZELSALZ-KÜMMELMISCHUNG BESTREUEN.

WEITERE VERARBEITUNG WIE OBEN BESCHRIEBEN.
(BREZELSALZ-KÜMMELMISCHUNG IM VERHÄLTNIS 9:1.
2-3 g MISCHUNG PRO STÜCK VERWENDEN.)

DIE BRÖTCHEN LASSEN SICH EBENFALLS PROBLEMLOS AUF VORRAT MIT HILFE DER GÄRUNTERBRECHUNG HERSTELLEN.

DAZU EMPFEHLEN WIR DIE VERWENDUNG VON
KOMPLET Eisbär 3 STATT KOMPLET GMI 3.