

KOMPLET Maxi Korn 50

50%-IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON KORN- UND
SAATENREICHEN SPEZIALBRÖTCHEN.



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Maxi Korn 50

DIE PRODUKTVORTEILE AUF EINEN BLICK:

- gute Verarbeitung über Anlage
- hohe Gärstabilität
- rationale Herstellung durch Gärverzögerung und -unterbrechung

DIE GEBÄCKVORTEILE AUF EINEN BLICK:

- gute Frischhaltung
- kräftig im Geschmack
- ausgezeichnet im Volumen

Grundrezeptur Brötchen

Teig:	
KOMPLET Maxi Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,500 kg
Teiggewicht	ca. 15,900 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang
4 - 6 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 2,100 kg (30er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Vollgarig schieben!

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten

Brötchenrezeptur für Anlagenverarbeitung

Teig:	
KOMPLET Maxi Korn 50	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,300 kg
Teiggewicht	ca. 15,700 kg

Verarbeitung:

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Einwaage: 80 g/Stück

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten

HINWEIS:

BEIM RUNDWIRKEN KÜRZESTE WIRKZEIT FÜR ANLAGEN.