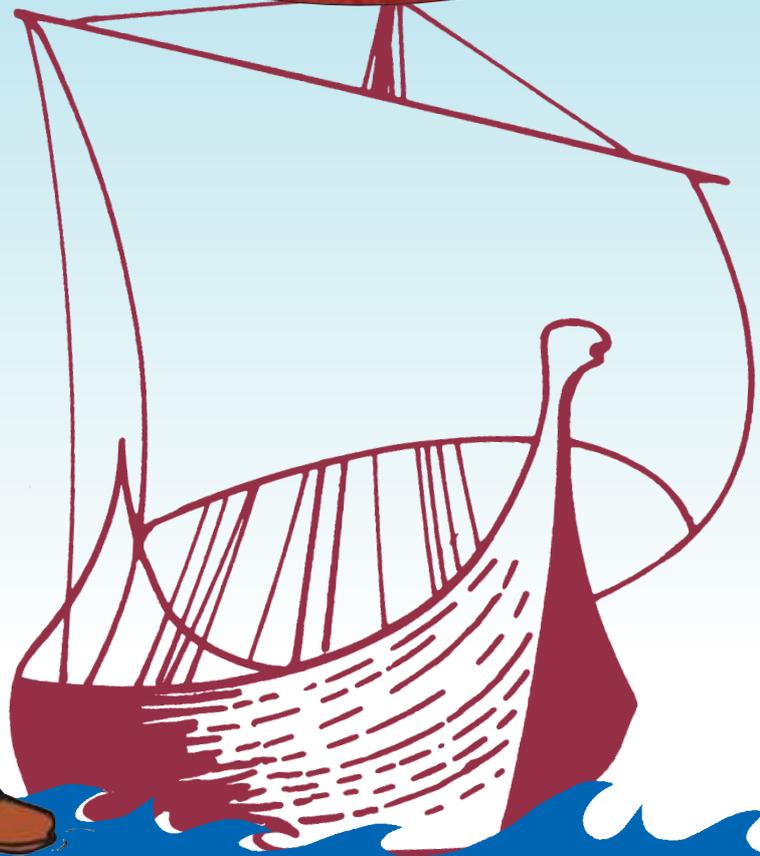


KOMPLET Nordländer

Das starke Brot aus dem hohen Norden

100%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON ROGGENMISCHBROTEN
MIT SONNENBLUMENKERNEN



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Nordländer

EIN STARKES STÜCK FÜR STARKEN UMSATZ!

Mit unserer Vorbackmischung für das beliebte Nordländer-Brot holen Sie sich gleich die doppelte Urkraft des Nordens in Ihr Brotregal: Kräftiger Geschmack und kräftiger Umsatz!

Die vielen guten Zutaten u.a. ganz viele Sonnenblumenkerne, jodiertes Speisesalz und dazu noch der leckere intensive Geschmack nach Roggenmalz machen unser Nordländer-Brot zu einem echten Schnelldreher. Und das nicht nur bei Nordländern, sondern bei Brotfans aus allen Himmelsrichtungen!

BRINGEN SIE IHRE KUNDEN AUF DEN GESCHMACK DES HOHEN NORDENS!

Jetzt können Sie unser Nordländer-Brot als echtes Highlight in Ihrer Bäckerei groß herausstellen. Machen Sie Ihren Kunden Appetit auf das kräftige Brot mit dem unvergleichlich herzhaften Geschmack aus dem hohen Norden. Unsere attraktiven Werbemittel mit dem starken Wikingermotiv bringen Ihren Umsatz garantiert ganz nach oben. Aufmerksamkeitsstarke Werbemittel für Ihre Bäckerei: Deckenhänger, Plakate, Thekenaufkleber, Wobblers.

Nordländer - Brot

Direkte Führung:

KOMPLET Nordländer	10,000 kg
Wasser	ca. 6,250 kg
Hefe	0,200 kg
<hr/>	
Teigmenge	ca. 16,450 kg

Indirekte Führung:

Quellstück	
KOMPLET Nordländer	5,000 kg
Wasser ca. 50 °C	ca. 3,500 kg
Quellstück	ca. 8,500 kg

Quellstück ca. 2 Stunden quellen lassen.

Hauptteig

KOMPLET Nordländer	5,000 kg
Quellstück	8,500 kg
Wasser	ca. 3,000 kg
Hefe	0,200 kg
<hr/>	
Teigmenge	ca. 16,700 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale):	5 Minuten 1. Stufe
	10 - 12 Minuten 2. Stufe
Teig muss sich vom Kesselrand lösen.	
Teigruhe:	30 Minuten



Nach der Teigruhe die Stücke abwägen.

Teigeinwaage: 850 g für 750 g - Brote

Die Teigstücke rund wirken, länglich aufarbeiten, anfeuchten und in den Sonnenblumenkernen wälzen. Anschließend in Kästen setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden schieben.
Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: freigeschobenes Brot 60 Min.
im Kasten 70 Minuten

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26-0 · Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030 / 72 39 72-0 · Fax: 030 / 72 39 72-99

Aus Gutem das Beste backen!