

KOMPLET Pan Doro

das überraschend andere Weißbrot...

VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG VON WEIZENBROTEN
UND -BRÖTCHEN



Aus Gutes das Beste backen!



KOMPLET Pan Doro



LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN ...

- von seiner unvergleichlichen **Frischhaltung**
- seiner elastischen, schnittfesten **Krume**
- der herrlich goldenen **Farbe**
- dem super-aromatischen **Geschmack**

... IDEAL FÜR IHRE SNACK-THEKE

Unsere Rezeptvariationen aus **KOMPLET Pan Doro**, sind eine echte Bereicherung für Ihre Snack-Theke. Hier ist es gleich, ob Sie aromatische **Pan Doro Brötchen** traditionell belegen oder eine der lecker zubereiteten **Foccacias** auswählen.



... VIELFÄLTIG

KOMPLET Pan Doro bietet Ihnen eine Vielzahl von Gebäckvariationen, die in jede Saison einen Hauch von Urlaub zaubern.

... DER FORM HALBER

Backen Sie **KOMPLET Pan Doro** Brot in ausgefallenen Formen. Ihr Brot wird damit nicht nur zur Besonderheit, sondern auch zum Blickfang für Ihre Kunden.

Pan Doro Brot

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Wasser	6,500 - 7,000 kg
Hefe	0,300 kg
Teigmenge	16,800 - 17,300 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
5 - 7 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 0,350 bzw. 0,600 kg

Aufarbeitung:

Die Teigstücke abwiegen, rundwirken und ca. 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend entsprechend der gewünschten Brotform aufarbeiten. Bei voller Gare bemehlen und nach Wunsch einschneiden. Mit Dampf einschieben.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, auf 210 °C fallend

Backzeit: ca. 30 Minuten

Baguette-Brötchen

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Wasser	6,500 kg
Hefe	0,300 kg
Teigmenge	16,800 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang
5 - 7 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 1,500 kg (30er Presse)

Aufarbeitung:

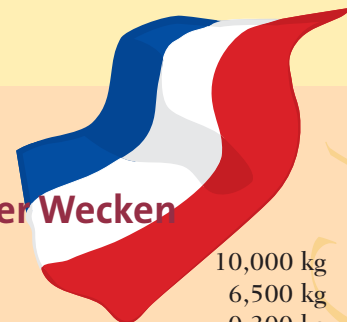
Die Teigstücke nicht zu Ballen aufarbeiten, sondern nur leicht unterschlagen. Nach dem Abpressen die Teiglinge nicht rundwirken.

Je 2 Teile übereinander legen und langstoßen, mit dem Schluß nach unten auf bemehlte Kippdielen aufsetzen.

Bei voller Gare mit Schluss nach oben schieben, dabei Vordampf geben und anschließend leicht nachdampfen.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, auf 210 °C fallend

Backzeit: ca. 30 Minuten



Elsässer Wecken

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Wasser	6,500 kg
Hefe	0,300 kg
Teigmenge	16,800 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang
5 - 7 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 1,500 kg (30er Presse)

Aufarbeitung:

Den Teig abwiegen, abpressen und teilen. Je 2 Stücke auf bemehlte Tücher oder Kippdielen aufsetzen, mit Mehl bestäuben und bei voller Gare einschieben.

Backtemperatur: 230 °C mit reichlich Dampf

Backzeit: ca. 18 Minuten

Aus gutem das Beste backen!

Ciabatta

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Hefe	0,070 kg
Wasser	8,000 kg
Teigmenge	18,070 kg

Verarbeitung:

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

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 4 Stunden bei Raumtemperatur

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 220 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Aufarbeitung:

Den Teig nach dem Kneten in eine mit Olivenöl ausgestrichene Kunststoffwanne geben, damit sich der Teig nach der Reifezeit leicht von der Wanne löst. Nach der Reifezeit den Teig auf dem Tisch ausbreiten und vorsichtig mit dem Abstecher in beliebig große Stücke teilen. Bei der Aufarbeitung reichlich Mehl verwenden. Die Teigstücke auf Gärgutträger setzen und je nach Reifegrad direkt in den Ofen einschieben oder noch kurz abstehen lassen. Anschließend mit Dampf schieben und bei fallender Temperatur backen.



Grundrezeptur Focaccia

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Wasser	6,000 kg
Hefe	0,300 kg
Butter / Schmalz	0,500 kg
Olivenöl	0,500 kg
Teigmenge	17,300 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
8 - 10 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 40 Minuten

Einwaage:

Blech (60 x 40 cm) 1,200 kg
klein, oval 0,250 kg
groß, oval 0,700 kg

Aufarbeitung:

Die Teigstücke abwägen und auf etwa 60 x 40 cm ausrollen. Die ausgerollten Teigstücke auf geölte oder ausgelegte Bleche setzen und auf Gare stellen.

Abweichend von der rechteckigen Form können sämtliche Focaccia-Variationen auch in ovaler Form hergestellt werden. Dazu wird der Teig in Stücke von 0,250 oder 0,700 kg verwogen. Nach einer Ballengare von ca. 10 Minuten werden die Teigstücke etwa 2 cm dick ausgerollt bzw. mit der Hand gedrückt. Die weitere Verarbeitung erfolgt analog zur rechteckigen Form.

Nach 3/4 Gare die Teigstücke mit den Fingern stüpfeln und entsprechend den unterschiedlichen Variationen belegen.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 15 - 20 Minuten

MEISTERTIPP:

GEBEN SIE BEIM HERSTELLEN DER FOCACCIA GRUNDREZEPTUR 0,500 KG KOMPLET PESTO-SNACK ODER KOMPLET TOMATO-SNACK DAZU UND SIE ERHALTEN EINEN NOCH WÜRZIGEREN UND AROMATISCHEREN TEIG.



FOCACCIA ALLA BOSCAIOLA



FOCACCIA ALLA BARESE



FOCACCIA CAPRICCIOSA

Für den Belag

Focaccia alla Boscaiola

Käse	100 g
Pilze	120 g
fein gewürfelter Speck	60 g

Focaccia Capricciosa

Käse	100 g
Paprika-Streifen	100 g
Artischocken	100 g
grüne Oliven	100 g
Tomatenscheiben	80 g
Oregano	1 g

Focaccia alla Barese

Tomatenscheiben	120 g
Olivenöl	20 g
Oregano	1 g
Salz	

Focaccia alla Siciliana

passierte Tomaten	200 g
Sardellenfilets	30 g
milde Chilischoten	60 g
schwarze Oliven	120 g
Olivenöl	10 g
Oregano	1 g

Alle Angaben beziehen sich auf große, ovale Focaccias à 0,700 kg Teiginwaage

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Pan Doro

Grundrezeptur Oliven-Brot

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Wasser	6,500 kg
Hefe	0,300 kg
Olivenöl	0,500 kg
Oliven ohne Steine	1,000 kg
Oregano	0,001 kg (1 g)

Teigmenge	18,301 kg
-----------	-----------

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
5 - 7 Minuten 2. Gang

Danach die Oliven hinzugeben und noch ca. 1 Minute weiterkneten.

Teigruhe: 15 Minuten

Einwaage: 0,550 kg

Aufarbeitung:

Nach dem Abwiegen die Teigstücke rundwirken und entspannen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Teiglinge ausrollen, (Durchmesser: 26 cm) auf Lochbleche auflegen, stippen und mit Wasser abstreichen. Danach mit Sesam bestreuen und auf Gare stellen. Die Fladenbrote mit guter Gare und Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten



Meistertipp:

IN KÄSTEN GEBACKEN IST OLIVEN-BROT NOCH SAFTIGER UND AROMATISCHER:

STELLEN SIE DEN TEIG NACH DER GRUNDREZEPTUR HER.

NACH DER TEIGRUHE 0,600 KG TEIG LÄNGLICH AUFARBEITEN UND IN KÄSTEN LEGEN.

NACH DER GARE MIT DAMPF ABBACKEN.

BACKZEIT: CA. 40 MINUTEN

Oliven-Brot - griechische Art

Die Verarbeitung und Rezeptur sind analog zu obiger Rezeptur für Oliven-Brot. Lediglich werden im Teig schwarze und grüne Oliven zu gleichen Teilen verwendet.

Für den Belag eines Olivenbrotes (Einwaage 0,550 kg) benötigen Sie:

Tomaten-Scheiben (ca. 8 Scheiben)	90 g
schwarze Oliven	20 g
milde Chilischoten	10 g
Feta-Käse	35 g
Oregano, Thymian	ca. 1 g



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

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!