

Herbstzeitbrot

KOMPLET Paradieskruste 50

Rezeptur für 30 Stück à 500 g

Teig:

KOMPLET Paradieskruste 50	5,000 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Gesamtteig	ca. 16,800 kg

Zum Unterkneten:

Röstzwiebeln	0,500 kg
Schinkenwürfel, geräuchert	1,000 kg
Gesamt	1,500 kg

Dekor:

Sesamsaat	0,290 kg
Kürbiskerne, ganz	0,290 kg
Gesamtdekor	0,580 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,880 kg



Verarbeitung:

Die Schinkenwürfel anbraten. Anschließend aus allen Zutaten des Teiges, ausser den Röstzwiebeln und den Schinkenwürfeln, einen Teig bereiten. Kurz vor Ende der Knetzeit die restlichen Zutaten unterkneten.

Knetzeit (Spirale):	5 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, rundwirken, anfeuchten und in einer Mischung aus Sesamsaat und Kürbiskernen wälzen. Anschließend mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe setzen und auf Gare stellen.

Teigleinwaage:	0,600 kg
Stückgare:	ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare auf Abziehapparate stürzen und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 50 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



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