

Dithmarscher Kohlbrot

KOMPLET Paradieskruste 50



Rezeptur für 33 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	6,500 kg
Gesamtteig	16,800 kg

Zum Unterkneten:

Weisskohl, roh, geschnitten	3,000 kg
Gesamtgewicht	19,800 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, ausser dem Weisskohl, einen Teig bereiten. Eine Minute vor Ende der Knetzeit den Weisskohl zugeben, kurz unterkneten und danach ruhen lassen.

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 und anschließend rund oder lang aufarbeiten. Anschließend mit dem Schluss nach oben in mit Roggenmehl ausgestaubte Brotkörbe setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg

Stückgare: ca. 35 Minuten

Bei 3/4 Gare auf Abziehapparate stürzen, evtl. einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach ca. 2 Minuten den Zug kurz öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 40 - 45 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