

Getrockneter Sauerteig zur Herstellung von Misch- u. Roggenbroten sowie rustikalen Brötchen



Weitere Rezepturen:
www.komplet.com

KOMPLET Roggenvoll- sauer

Traditioneller, getrockneter Roggensauerteig
- die Basis für eine hervorragende Gebäckqualität

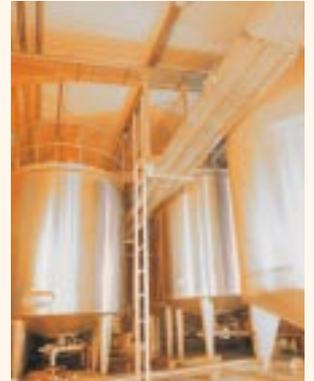


KOMPLET

Tradition und Innovation

KOMPLET Roggen-vollsauer ist ein nach alter Handwerksart geführter, traditioneller Sauerteig, dem nach der Fermentation in einem besonders schonenden Verfahren, mit modernster Technik, die Feuchtigkeit entzogen wird. Dadurch bleiben die sauerteigtypischen Aromastoffe besonders gut erhalten.

Die Verwendung bester Rohstoffqualitäten sowie ausgewählte homo- und heterofermentative Sauerteigbakterien, die während der Reifezeit



Qualität beginnt bei den Rohstoffen

KOMPLET Roggen-vollsauer

Für Ihre Produktion:

- Jederzeit verfügbarer Sauerteig, dadurch keine Produktionsengpässe
- Das zeitintensive Ansetzen von Sauerteig kann entfallen
- Einfach zu dosieren, problemlos und sicher zu verarbeiten
- Eine kontrollierte Sauerteigqualität mit gleichbleibendem Säuregrad sichert eine konstante, hervorragende Gebäckqualität



Roggenvollsauer

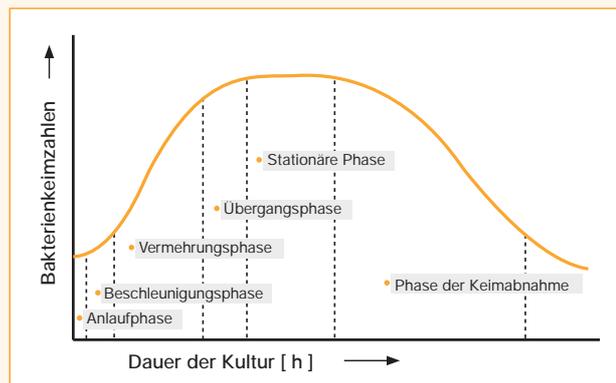
für ein ausgewogenes Verhältnis an Milch- und Essigsäure sorgen, führen zu einer *optimalen Säuerung und einer kräftigen Aromabildung in Teig und Gebäck.*

Wachstumskurve einer Bakterienkultur:

Die Entwicklung einer Bakterienkultur in einem Substrat lässt sich in verschiedene Phasen unterteilen. Am Ende der Vermehrungsphase ist die höchste Vermehrungsrate und optimale Versäuerung erreicht.

Dieser Zeitpunkt wird in unserem Labor mit modernsten Methoden ermittelt. Hier wird nun die Fermentation abgebrochen und der Sauerteig dem Trocknungsprozess zugeführt.

Dadurch wird beim Einsatz von KOMPLET Vollsauer ein charaktervolles Aromaprofil in Teig und Gebäck erzielt.



Wachstumskurve einer Bakterienkultur

Roggenmischbrot 70:30

Roggenmehl, Type 1150	6.100 g
Weizenmehl, Type 550	3.000 g
KOMPLET Roggenvollsauer	900 g
KOMPLET Ultra Stabil	200 g
Hefe	200 g
Salz	200 g
Wasser	7.300 - 7.500 g

Gesamtmenge 17.900 - 18.100 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: ca. 5 Min. im langsamen Gang
(im Spiralknetter) ca. 2 Min. im Schnellgang
Teigtemperatur: 25-26 °C
Teigruhe: ca. 30 Min.

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, eine kurze Zwischengare geben, lang oder rund aufarbeiten, mit dem Schluss nach oben in gemehlte Körbe setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 850 g für 750 g-Brote
Stückgare: ca. 40 Min.

Nach der Stückgare auf Abziehapparate setzen, stippen oder mehrfach schräg einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 250 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit: ca. 60 Min., nach 3 Minuten den Zug für ca. 5 Min. öffnen

bietet Ihnen wertvolle Vorteile!

- Vielseitige Verwendungsmöglichkeit durch Einsatz über die gesamte Mehlmischungsbreite und in allen Teigführungsarten
- Verbesserte Teigelastizität und trockene, maschinengängige Teige mit sehr guter Gärstabilität durch verbesserte Quellungsvorgänge im Teig
- Die Kombination mit betriebseigenem Sauerteig setzt Ihrer Kreativität keine Grenzen

Für Ihre Kunden:

- Elastische, saftige Krume mit ausgezeichneter Frischhaltung durch eine hohe Teigausbeute
- Durch eine optimale Versäuerung erhalten die Gebäcke ein charaktervolles Aromaprofil und eine arttypische Porung
- Antimikrobielle Wirkung durch pH-Wert-Senkung und die fermentierte Essigsäure
- Verbesserte Schnittfähigkeit und Bestreichbarkeit der Gebäckkrume



Weizenmischbrot 60:40

Weizenmehl, Type 550	6.000 g
Roggenmehl, Type 1150	3.400 g
KOMPLET Roggenvollsaure	600 g
Hefe	250 g
Salz	200 g
Wasser	6.750 - 6.950 g

Gesamtmenge 17.200 - 17.400 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:	ca. 3 Min. im langsamen Gang
(Spiralkneter)	ca. 4 Min. im Schnellgang
Teigtemperatur:	26-27 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und rundwirken. Nach einer kurzen Zwischengare die Teiglinge lang oder rund aufarbeiten, mit dem Schluss nach oben in bemehlte Körbe setzen und garen lassen.

Teigeinwaage:	900 g für 750 g-Brote
Stückgare:	ca. 40 Min.

Nach der Stückgare auf Abziehapparate setzen, stippen oder mehrfach schräg einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	ca. 250 °C, fallend auf 210 °C
Backzeit:	ca. 55 Min., nach 3 Min. den Zug für ca. 5 Min. öffnen



Weizenmischbrot nach Züricher Art

Weizenmehl, Type 550	8.200 g
Roggenmehl, Type 1150	900 g
KOMPLET Roggenvollsaure	900 g
Hefe	230 g
Salz	230 g
Margarine	120 g
Wasser	6.750 - 6.950 g

Gesamtmenge 17.330 - 17.530 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:	ca. 3 Min. im langsamen Gang
(im Spiralkneter)	ca. 4 Min. im Schnellgang
Teigtemperatur:	20-22 °C
Teigruhe:	90-120 Min.

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, leicht rund und danach lang aufarbeiten, mit dem Schluss nach unten in Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:	870 g für 750 g-Brote
Stückgare:	ca. 40 Min.

Bei 3/4 bis voller Gare auf Abziehapparate absetzen, 3 - 4 mal baguette-typisch einschneiden und mit wenig Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	ca. 230 °C
Backzeit:	ca. 55 Min.

→ **Extra-Service:** Verarbeitungstabellen
Für die Berechnung der richtigen Einsatzmengen
halten wir praxisgerechte Tabellen bereit.
Fragen Sie Ihren Fachberater!

ABEL + SCHÄFER Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98/97 26-0 · Fax: 0 68 98/97 26-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30/72 39 72-0 · Fax: 0 30/72 39 72-99

Email: info@komplet.com

www.komplet.com