

KOMPLET Voll im Korn

VORMISCHUNG FÜR SAFTIG-
FRISCHE VOLLKORNBROTE MIT
HOHEM VOLLKORNSCHROT-ANTEIL



Voll im Korn - Brot direkte Teigführung

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Teig: | |
| KOMPLET Voll im Korn | 10,000 kg |
| Wasser | 7,400 kg |
| Hefe | 0,140 kg |
| <hr/> | |
| Gesamtgewicht | 17,540 kg |

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 20 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe in Backformen (34 x 12 x 7 cm) verteilen, glattstreichen, mit Haferflocken bestreuen und garen lassen.

Teiginwaage: ca. 2,000 kg pro Stück

Stückgare: 30 - 45 Minuten (Die Form sollte bis knapp unter den Rand gefüllt sein.)

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

Backtemperatur: ca. 240 °C und sofort auf 200 °C reduzieren

Backzeit: ca. 70 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Vollkornbrot

Die Vorteile auf einen Blick:

- *Herrlich-kraftiger Geschmack nach vollem Korn und Malz*
- *Saftig-frischer Genuss und ausgezeichnete Haltbarkeit*
- *Mit hohem Vollkornschrot-Anteil*

MEISTERTIPP:

DAS BROT AUSKÜHLEN LASSEN, AM NÄCHSTEN TAG SCHNEIDEN UND ZUM HALTBARMACHEN IN AROMA-FRISCHE-BEUTEL VERPACKEN. DIE BEUTEL VERSCHLIESSEN UND BEI 110 °C BIS MAX. 120 °C FÜR CA. 50 MINUTEN PASTEURISIEREN. DABEI MUSS EINE KERNTemperatur VON MINDESTENS 75 °C ERREICHT WERDEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Voll im Korn

Voll im Korn - Brot indirekte Teigführung

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Quellstück: | |
| KOMPLET Voll im Korn | 10,000 kg |
| Wasser | 7,000 kg |
| Teig: | |
| Wasser | 1,000 kg |
| Hefe | 0,140 kg |
| Gesamtgewicht | 18,140 kg |

Verarbeitung:

Aus **KOMPLET Voll im Korn** und dem Wasser (Temperatur ca. 50 °C) ein Quellstück bereiten und stehen lassen.

Quellzeit: 60 - 90 Minuten

Die Hefe im restlichen Wasser (Temperatur ca. 35 °C) aufschlännen, das Quellstück dazugeben, den Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 20 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe in Backformen (34 x 12 x 7 cm) verteilen, glattstreichen, mit Haferflocken bestreuen und garen lassen.

Teiginwaage: ca. 2,000 kg pro Stück

Stückgare: 30 - 45 Minuten (Die Form sollte bis knapp unter den Rand gefüllt sein.)

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C und sofort auf 200 °C reduzieren

Backzeit: ca. 70 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Vollkornbrot

MEISTERTIPP:

DAS BROT AUSKÜHLEN LASSEN, AM NÄCHSTEN TAG SCHNEIDEN UND ZUM HALTBARMACHEN IN AROMAFRISCHE-BEUTEL VERPACKEN. DIE BEUTEL VERSCHLIESSEN UND BEI 110 °C BIS MAX. 120 °C FÜR CA. 50 MINUTEN PASTEURISIEREN. DABEI MUSS EINE KERNTemperatur VON MINDESTENS 75 °C ERREICHT WERDEN.

Skandinavisches Schwarzbrot

Quellstück:

| | |
|-----------------------------|----------|
| KOMPLET Voll im Korn | 5,000 kg |
| Wasser | 5,000 kg |

Teig:

| | |
|-----------------------------|----------|
| KOMPLET Voll im Korn | 5,000 kg |
| Wasser | 1,000 kg |
| Hefe | 0,100 kg |

Gesamtgewicht 16,100 kg

Verarbeitung:

Aus **KOMPLET Voll im Korn** und dem Wasser (Temperatur ca. 35 - 40 °C) ein Quellstück bereiten und stehen lassen.

Quellzeit: 60 - 90 Minuten

Die Hefe mit dem Wasser aufschlännen, das Quellstück dazugeben, den Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): ca. 25 - 30 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: 28 - 30 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen und rund wirken. Der Wirkschluss sollte dabei jeweils an der Seite der Teiglinge sein. Anschließend in Kartoffelstärke langrollen und auf Abziehapparate mit den Enden aneinander setzen. Danach auf Gare stellen.

Teiginwaage: ca. 2,300 kg pro Stück

Stückgare: 10 - 15 Minuten

Die Teigstücke sind reif, wenn an der Außenhaut eine deutliche Maserung zu sehen ist.

Nach der Garzeit die Brote mit Wasser abstreichen, mit der Hand die Oberfläche glattarbeiten und mit viel Schwaden abbacken.

Nach 1 Minute den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 90 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Vollkornbrot

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

Aus Gutem das Beste backen!