

# KOMPLET Weizenvollkorn Brot + Brötchen

100%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON WEIZENVOLLKORNGEBÄCKEN  
MIT ALLEN ANTEILEN DES VOLLEN KORNS



## Rezeptur für Weizenvollkornbrot 27 Stück à 500 g

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| <b>KOMPLET Weizenvollkorn Brot + Brötchen</b> | 10,000 kg     |
| Wasser                                        | 6,000 kg      |
| Hefe                                          | 0,400 kg      |
| <b>Gesamtteig</b>                             | ca. 16,400 kg |
| <b>Dekor:</b>                                 |               |
| Haferflocken                                  | 0,500 kg      |
| <b>Gesamtgewicht</b>                          | ca. 16,900 kg |

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

**Knetzeit (Spirale):** 5 Minuten 1. Stufe  
5 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 25 - 27 °C

**Teigruhe:** 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und zu einem Laib formen.

**Teigeinwaage:** 0,600 kg

Anschließend anfeuchten, in Haferflocken oder Sonnenblumenkernen wälzen und in Körbe legen - bzw. in vorbereitete Kästen setzen. Anschließend auf Gare stellen.

**Stückgare:** 40 - 50 Minuten bei  
30 °C und 75% r.F.

Die Brote nach der Stückgare auf Abziehapparate stützen und mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** 230 °C fallend auf 200 °C

**Backzeit:** 45 - 50 Minuten



## Rezeptur für Weizenvollkornbrötchen 240 Stück à 55 g

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| <b>KOMPLET Weizenvollkorn Brot + Brötchen</b> | 10,000 kg     |
| Wasser                                        | 6,000 kg      |
| Hefe                                          | 0,400 kg      |
| <b>Gesamtteig</b>                             | ca. 16,400 kg |
| <b>Dekor:</b>                                 |               |
| Haferflocken                                  | 0,500 kg      |
| <b>Gesamtgewicht</b>                          | ca. 16,900 kg |

### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

**Knetzeit (Spirale):** 5 Minuten 1. Stufe  
5 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 25 - 27 °C

**Teigruhe:** 20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

**Teigeinwaage:** 2,000 kg (30er Wirksteller)

**Ballengare:** ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare auf einem bemehlten Wirksteller flachdrücken und nur abpressen (nicht rund wirken), anfeuchten, in Haferflocken drücken und auf Lochbleche absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

**Stückgare:** 40 - 50 Minuten bei  
30 °C und 75% r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 230 °C  
(Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** 20 - 25 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!