

KOMPLET Vollkornbrötchen

Herzhaft-vollwertiger Genuss!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
VOLLKORNBRÖTCHEN



Vollkornbrötchen

Rezeptur für 210 Stück à 60 g

Teig:

KOMPLET Vollkornbrötchen	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 6,600 kg

Gesamtgewicht ca. 16,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: 25 °C

Nach dem Kneten entspannen lassen. Teigstücke abwägen und kurz ruhen lassen.

Teigruhe: 10 Minuten
Teigeinwaage: 2.250 g (30er Presse)

Anschließend je nach gewünschter Form aufarbeiten, nach Wunsch dekorieren und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 21 - 23 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Vollkornbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Vollkornbrötchen

Herzhaft-vollwertiger Genuss!

VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
VOLLKORNBRÖTCHEN



Kürbis-Käse-Vollkornbrötchen

Rezeptur für 240 Stück à 75 g

Quellstück:

Kürbiskerne, ganz	1,600 kg
Sonnenblumenkerne, geschält	1,600 kg
Wasser, ca. 50 °C	2,000 kg
Gesamt Quellstück	5,200 kg

Teig:

KOMPLET Vollkornbrötchen	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,600 kg
Gesamtteig	21,100 kg

Dekor:

Käse, gerieben (Gouda)	1,600 kg
Kürbiskerne, ganz	1,000 kg
Gesamtdekor	2,600 kg
Gesamtgewicht	23,700 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Quellstücks ca. 60 Minuten quellen lassen. Dann mit den Zutaten für den Teig zusammen zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach dem Kneten den Teig ruhen lassen, Teigstücke abwiegen und kurz entspannen lassen.

Ballengare: ca. 10 Minuten

Teigeinwaage: 2.400 g (30er Presse)

Anschließend die Teiglinge je nach gewünschter Form aufarbeiten, mit Wasser benetzen, in die Dekormischung (ca. 10 g / Stück) drücken und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Die Teiglinge mit 3/4-Gare schieben.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Vollkornbrötchen mit Kürbiskernen und Käse

Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen

Rezeptur für 240 Stück à 75 g

Quellstück:

Sonnenblumenkerne, geschält	3,200 kg
Wasser, ca. 50 °C	2,000 kg
Gesamt Quellstück	5,200 kg

Teig:

KOMPLET Vollkornbrötchen	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,600 kg
Gesamtteig	21,100 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne, geschält	2,400 kg
Gesamtgewicht	23,500 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Quellstücks ca. 60 Minuten quellen lassen. Dann mit den Zutaten für den Teig zusammen zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach dem Kneten den Teig ruhen lassen, Teigstücke abwiegen und kurz entspannen lassen.

Ballengare: ca. 10 Minuten

Teigeinwaage: 2.400 g (30er Presse)

Anschließend die Teiglinge je nach gewünschter Form aufarbeiten, mit Wasser benetzen und in die Sonnenblumenkerne (ca. 10 g / Stück) drücken und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei
30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 21 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Vollkornbrötchen mit Sonnenblumenkernen

Aus Gutem das Beste backen!