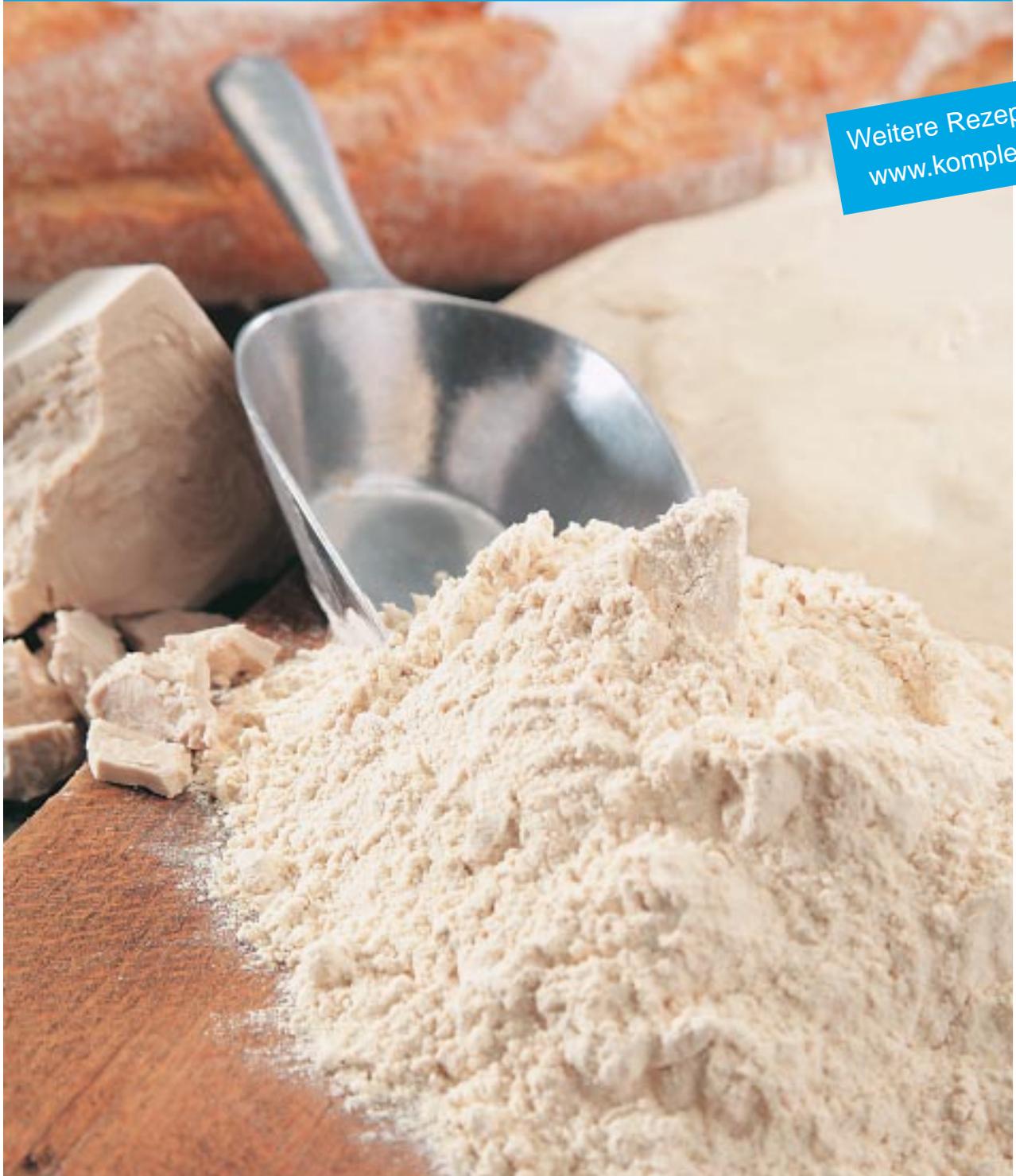


Getrockneter Weizensauerteig zur Herstellung von Weizen- und Weizenmischgebäcken

Weitere Rezepturen:
www.komplet.com



KOMPLET Weizensauer

Klassischer, getrockneter Weizensauerteig
- die ausdrucksstarke Aromakomponente für alle Gebäcksorten



KOMPLET

Tradition und Innovation



KOMPLET Weizensauer ist ein klassischer, nach alter Tradition herangeführter und mit modernster Technik schonend getrockneter Weizensauerteig mit abgerundetem Aroma. Die Verwendung ausgewählter Rohstoffe und eine streng kontrollierte Produktion garantieren einen Weizensauerteig von höchster Güte.

Qualität beginnt bei den Rohstoffen

KOMPLET Weizensauer bietet

Für Ihre Produktion:

- Vielseitiges Einsatzgebiet (Brötchen, Weissbrot, Berliner, Toastbrot, Stollen, Stuten, Zöpfe und vieles mehr...)
- Jederzeit verfügbar, dadurch keine Produktionsengpässe
- Einfach zu dosieren, problemlos und sicher zu verarbeiten
- Durch Zugabe von KOMPLET Weizensauer kann die eingesetzte Backmittelmenge reduziert werden



Weizensauer

*...denn das Ursprüngliche
wird immer kostbarer!*

Speziell für alle Weizen- und Weizenmischgebäcke konzipiert, erhalten Ihre Gebäckspezialitäten durch den Einsatz unseres hochwertigen Sauers ein ausdrucksstarkes Geschmacksprofil und einen unverwechselbaren Charakter.

Dosierempfehlung:

| | |
|------------------|--------|
| Hefeingebäck: | 1-3 % |
| Weizenmischbrot: | 7-10 % |

Ihnen einzigartige Vorteile!

- Unterstützt die Kleberbildung im Teig und verbessert so die Teigelastizität und -stabilität
- Geschmacksträger für alle Weizen- und Weizenmischgebäcke
- Verhindert Schwankungen und Fremdgärungen, wie sie beim Hefevorteig entstehen können

Für Ihre Kunden:

- Elastische, saftige Krume mit ausgezeichneter Frischhaltung durch erhöhte Teigausbeute
- Verbesserung der Schnittfähigkeit- und Bestreichbarkeit der Krume
- Sie erhalten Gebäcke von hervorragender Qualität mit einem charaktvollen, abgerundeten Geschmacksprofil
- Antimikrobielle Wirkung durch eine pH-Wert-Senkung im Gebäck

Goldkrüstchen

Quellstück für Goldkrüstchen:

| | |
|--------------------|---------|
| KOMPLET Kornmühlen | 2.200 g |
| Wasser | 2.200 g |

Gesamtmenge Quellstück 4.400 g

Verarbeitung:

Aus KOMPLET Kornmühlen und Wasser (Temperatur ca. 50 °C) ein Quellstück bereiten und ca. 2 Std. stehen lassen.

Hauptteig:

| | |
|----------------------|---------|
| Weizenmehl, Type 550 | 8.000 g |
| KOMPLET Weizensauer | 300 g |
| KOMPLET GMI 3 | 200 g |
| Salz | 190 g |
| Hefe | 240 g |
| Wasser | 4.400 g |

Quellstück:

Quellstück für Goldkrüstchen 4.400 g

Zum Unterkneten:

| | |
|-----------------------------|---------|
| Walnusskerne, Bruch | 400 g |
| Sonnenblumenkerne, geröstet | 400 g |
| Sultaninen | 1.200 g |

Gesamtmenge 19.730 g

Verarbeitung:

Aus den Zutaten des Hauptteiges einen Teig bereiten.

Knetzeit: ca. 5 Min. im langsamen Gang
(im Spiralknetter) ca. 4 Min. im Schnellgang

Danach das Quellstück und die restlichen Zutaten unterarbeiten und den Teig ruhen lassen.

Knetzeit: ca. 3 Min. im langsamen Gang
(im Spiralknetter)

Teigtemperatur: 26-27 °C

Teigruhe: ca. 10 Min.

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rundwirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2.200 g (30er Wirksteller)
Ballengare: ca. 10 Min.

Nach der Ballengare auf einem gefetteten Wirksteller rundwirken, die Teiglinge mit dem Schluss in KOMPLET Kornmühlen drücken, mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Min.

Bei 3/4 bis voller Gare die Teiglinge drehen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240 °C
Backzeit: ca. 24 Min.

→ Meistertipp:

Durch Veränderung des Verhältnisses Weizenmehl/Quellstück lassen sich Gebäcke von unterschiedlichem Charakter herstellen. Je weniger Quellstück zugesetzt wird, desto mehr Volumen erhalten die Gebäcke.



Baguette "traditionelle"

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Weizenmehl, Type 550 | 9.000 g |
| Roggenmehl, Type 1150 | 1.000 g |
| KOMPLET Weizensauer | 500 g |
| KOMPLET Capital 3 | 300 g |
| Hefe | 200 g |
| Salz | 200 g |
| Wasser | 6.200 - 6.400 g |

Gesamtmenge 17.400 - 17.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit: ca. 3 Min. im langsamen Gang
(im Spiralknetzer) ca. 6 Min. im Schnellgang
Teigtemperatur: 20-22 °C
Teigruhe: 90-120 Min.

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, leicht länglich aufarbeiten, mit Zwischengare zu Baguettes ausformen und garen lassen.

Teigeinwaage: 350 g für 300 g-Brote
Stückgare: ca. 60 Min., bei 20 °C
und 70 % rel. Luftfeuchte

Die Teiglinge kurz absteifen lassen, mit Roggenmehl abstauben, baguette-typisch einschneiden und bei guter Gare mit wenig Schwaden rösch ausbacken.

Backtemperatur: ca. 250 °C, fallend auf 220 °C
Backzeit: ca. 23 Min.



Hefeteigzöpfe "exquisite"

| | |
|-----------------------|----------|
| Weizenmehl, Type 550 | 10.000 g |
| Zucker | 1.500 g |
| Margarine, temperiert | 1.000 g |
| KOMPLET Weizensauer | 500 g |
| KOMPLET GMI 3 | 200 g |
| Salz | 180 g |
| Hefe | 600 g |
| Vollei | 1.000 g |
| Wasser | 4.300 g |

Dekor:

Eistreiche 250 g
Mandeln, gestiftet 850 g
Hagelzucker 280 g

Gesamtmenge 20.660 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit: ca. 3 Min. im langsamen Gang
(im Spiralknetzer) ca. 6 Min. im Schnellgang
Teigtemperatur: 26-27 °C
Teigruhe: ca. 20 Min.

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, kurz länglich aufarbeiten und eine kurze Zwischengare geben.

Teigeinwaage: 170 g pro Strang (2 Stränge ergeben 1 Zopf von 340 g)
Zwischengare: ca. 5 Min.

Nach der Zwischengare, die Stränge langrollen, aus jeweils zwei Strängen über kreuz einen Vierstrang-Zopf flechten und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Min.

Nach der Stückgare mit Ei abstreichen, mit gestifteten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 24 Min. mit offenem Zug



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