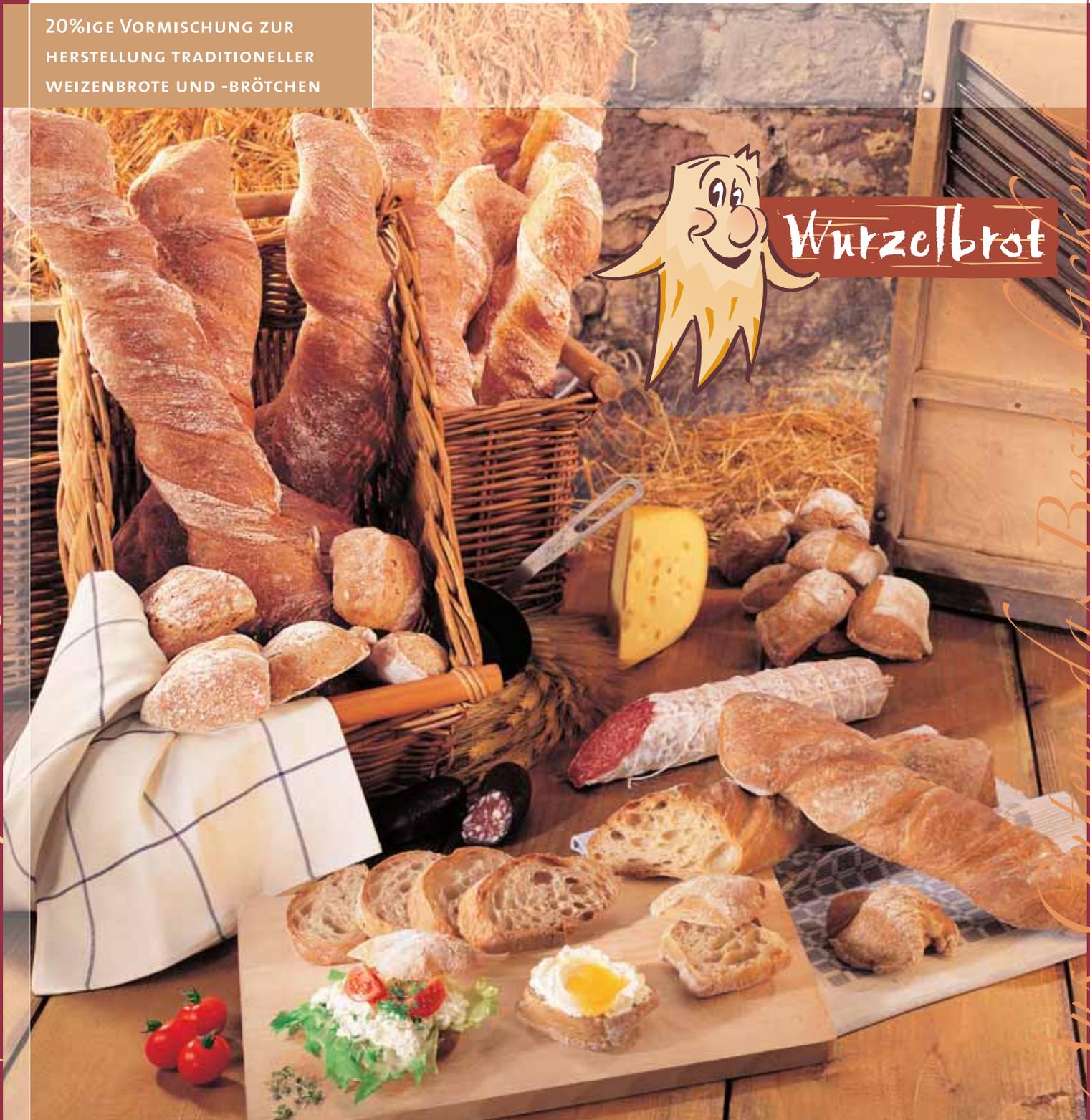


KOMPLET Wurzelbrot 20

Fest verwurzelt in guter alter Backtradition!

20%IGE VORMISCHUNG ZUR
HERSTELLUNG TRADITIONELLER
WEIZENBROTE UND -BRÖTCHEN



Wurzelbrot

Aus gutem Mehl das Beste backen.



KOMPLET Wurzelbrot 20

EIN BROT GEBACKEN NACH GUTER ALTER TRADITION ...

... und nach dem Geschmack Ihrer Kunden. Denn Ursprünglichkeit und guter Geschmack kommen an.

KOMPLET Wurzelbrot wird auf traditionelle Weise verarbeitet. Denn Sie geben dem Teig genügend Zeit zur Reife. Ein Vorteil, den Ihr Kunde sehen und schmecken wird!

DIE AUSGEFEILTE ZUSAMMENSETZUNG ...

sichert Ihnen mittels sorgfältig zusammengestellter Rohstoffe den Erfolg.

DIE AUSSERGEWÖHNLICHE VERARBEITUNG BRINGT:

- die besondere, lockere Porung
- unglaubliche Frische und viel Aroma
- gute Rösche
- ein ursprüngliches Aussehen



Eine Verarbeitung über Anlage ist auch unter Berücksichtigung der Wassermenge möglich.

Wurzelbrot Classic 18 - 20 Stunden Teigführung

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,900 kg
Weizenmehl Type 550	11,500 kg
Hefe	0,050 kg
Wasser	ca. 11,600 kg
Gesamtteig	ca. 26,050 kg

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

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 - 25 Min. 2. Stufe (Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 24 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in 2 leicht geölte Wannen verteilen.

Teigruhe: ca. 18-20 Stunden bei 7-10 °C

Nach der Teigruhe den Teig auf dem Arbeitstisch ausbreiten und in längliche Stücke teilen.

Teigeinwaage: 0,325 bzw. 0,575 kg

Ohne eine weitere Verarbeitung die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und gut bemehlt auf Abziehapparate aufsetzen.

Stückgare: keine

Danach ohne Gare direkt mit Schwaden schieben. Nach ca. 5 Minuten die Backtemperatur auf 200 °C reduzieren.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten für 250 g Brote
ca. 45 Minuten für 500 g Brote

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot



XXL FORMAT!

Wurzel-Fladen

Den Teig nach der "Classic"- Rezeptur bzw. "für Eilige" herstellen.

Teigeinwaage: 1,250 kg

Nach der Teigruhe den Teig wie gewohnt auf einen bemehlten Tisch stürzen. Aus dem ausgebreiteten Teig werden nun rechteckige Teigstücke abgestochen, die etwa 50 x 35 cm groß und ca. 3-4 cm hoch sein sollten. Anschließend auf bestaubte Abziehapparate setzen und die Laibe in Längsrichtung 3 x einschneiden. Auf Gare stellen und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200°C

Backzeit: ca. 40 Minuten



Luzerner Wurzelbrot

Den Teig gemäß der "Wurzel-Parisiene"-Rezeptur herstellen und in den letzten 2 Minuten der Knetzeit dem Teig etwa 30 % Mischbrotteig zugeben.

Bei der Grundrezeptur entspricht das einer Zugabe von 5,130 kg Mischbrotteig.

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Nach der Teigruhe die Stücke abwägen und lang aufarbeiten.

Teigeinwaage: 0,600 kg

Die Brotlaibe dann in Tücher einziehen oder in bemehlte Brotkörbe legen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Gare die Brote mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Wurzel-Riese

Teig:

KOMPLET Wurzelbrot 20 1,600 kg

KOMPLET Altenburger 2,000 kg

Weizenmehl Type 550 6,400 kg

Hefe 0,050 kg

Wasser ca. 7,000 kg

Gesamtteig ca. 17,050 kg

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

Teigtemperatur: 24 °C

1. Teigruhe: 1 Stunde

Nach der ersten Teigruhe den Teig kurz zusammenschlagen und weitere 45 Minuten stehen lassen.

2. Teigruhe: 45 Minuten

Um die Brotlaibe auf Gare zu stellen werden große Brotkörbe mit Tüchern ausgelegt und bemehlt.

Teigeinwaage: 2,500 kg

Die Teigstücke danach länglich aufarbeiten – dabei nicht zu stark zusammenwirken – und mit dem Schluss nach oben in die Körbe setzen.

Stückgare: ca. 18-20 Stunden bei 7-10 °C

Nach der Gare die Brotlaibe auf Abziehapparate setzen, mehrmals schräg einschneiden und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: 90 - 100 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot



EINFACH RIESIG!



Wurzel-Parisienne

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,000 kg
Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 17,100 kg

Knetzeit (Spirale): 3 Min. 1. Stufe, 8 Min. 2. Stufe
Teigruhe: ca. 90 Minuten
 Nach der Teigruhe die Stücke zu je 0,320 kg abwägen und wie gewohnt mit Zwischengare zu Stangen aufarbeiten. Anschließend auf Gare stellen.
Stückgare: ca. 90 Minuten
 Nach der Gare mit Schwaden schieben.
Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot



MEISTERTIPP:
 DIESE REZEPTUREN EIGNEN SICH
 AUCH FÜR DAS ARBEITEN MIT
 GÄRUNTERBRECHUNG.

Wurzel-Körnli 57 Stück à 500 g

Quellstück:	
KOMPLET Flexikorn	2,000 kg
Wasser	ca. 1,500 kg

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,900 kg
Weizenmehl Type 550	11,500 kg
Hefe	0,070 kg
Wasser	ca. 10,700 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	ca. 28,670 kg

Verarbeitung:
 Die Zutaten des Quellstückes miteinander vermischen und quellen lassen.

Quellzeit: ca. 60 Minuten
 Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe
 15 Min. 2. Stufe (Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Danach das Quellstück unterkneten bis sich der Teig wieder vom Kesselrand löst. Den Teig nach dem Knetprozess in die dafür vorgesehene (leicht geölte) Wanne geben, damit sich der Teig beim Stürzen leicht löst.

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: 3 - 4 Stunden bei 23 °C
 Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen und ausbreiten. Anschließend zu länglichen Stücken abwägen.
Teigeinwaage: 0,500 kg
 Die Teigstücke an den Enden ca. 2 - 3 Mal gegeneinander verdrehen, befeuchten, in **KOMPLET Flexikorn** wälzen und auf Abziehapparate aufsetzen.
 Danach ohne weitere Gare mit Schwaden einschieben.
Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 45 Minuten

Stückgare: ca. 45 Minuten
 Nach der Stückgare mit Schwaden schieben.
Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 18 Minuten

MEISTERTIPP:

PROBIEREN SIE WURZELKONFEKT!
 MIT SEINER GRÖSSE EIGNET ES SICH AUSGEZEICHNET FÜR GASTRONOMIE UND PARTYSERVICE UND IST ZUDEM DURCH DEN HOHEN KRUSTENANTEIL EINZIGARTIG KNUSPRIG UND AROMATISCH. MIT HILFE DER GÄRUNTERBRECHUNG LÄSST ES SICH EINFACH UND RATIONELL AUCH AUF VORRAT HERSTELLEN.

Wurzel-Konfekt

Den Teig gemäß der "Wurzel-Parisienne"-Rezeptur herstellen. Nach der Teigruhe den Teig stürzen und in etwa 5 cm breite Streifen teilen. Von diesen Streifen jeweils 6 cm große Stücke abstechen und auf Bleche setzen.



Aus gutem das Beste backen!

Wurzelbrot für Eilige 3 - 4 Stunden Teigführung

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,900 kg
Weizenmehl Type 550	11,500 kg
Hefe	0,050 kg
Wasser	ca. 11,600 kg

Gesamtteig ca. 26,050 kg

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 Min. 2. Stufe (Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 3 - 4 Stunden bei Raumtemperatur

Teigeinwaage: 0,325 bzw. 0,575 kg

Stückgare: keine

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 35 Minuten bzw. 45 Minuten

Die Verarbeitung erfolgt analog zur "Classic"-Rezeptur.

Wurzelbrot für ganz Eilige 1 - 2 Stunden Teigführung

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,900 kg
Weizenmehl Type 550	11,500 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 11,600 kg

Gesamtteig ca. 26,200 kg

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 Min. 2. Stufe (Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 1 - 2 Stunden bei Raumtemperatur

Teigeinwaage: 0,325 bzw. 0,575 kg

Stückgare: keine

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 35 Minuten bzw. 45 Minuten

Die Verarbeitung erfolgt analog zur "Classic"-Rezeptur.

Wurzelbrötchen

Den Teig nach der "Classic"- Rezeptur bzw. "für Eilige" herstellen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Anschließend der Länge nach (3 - 4 cm) teilen und in ca. 80 g schwere Teigstücke abwägen. Danach auf Gärgutträger setzen und mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 25 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck



Wurzel-Kruste

Den Teig nach der "Classic"- Rezeptur bzw. "für Eilige" herstellen.

Nach der Teigruhe den Teig auf dem Arbeitstisch ausbreiten und in quadratische Teigstücke teilen.

Teigeinwaage: 0,350 kg

Anschließend die Ecken nach unten einschlagen und in kräftig mit Mehl gestaubte, runde Körbe legen.

Stückgare: ca. 30 Minuten

Nach der Gare auf Abziehapparate stürzen und mit Schwaden schieben. 10 Minuten vor dem Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Wurzelbrot mit Röstzwiebeln

Den Teig nach der "Classic"- Rezeptur bzw. "für Eilige" herstellen. Hat sich der Teig nach dem Kneten vom Kesselrand gelöst, werden 1,200 kg Röstzwiebeln unter den Teig geknetet. Die weitere Verarbeitung entspricht den Angaben in der Grundrezeptur.



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Wurzelbrot 20



MEISTERTIPP:
BEI VERWENDUNG VON FRISCHEM
PAPRIKA KANN DIE ZUGABE VON
WASSER UM 0,500 kg ERHÖHT WERDEN.

Ungarisches Wurzelbrot

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,000 kg
Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Paprika aus dem Glas, in Streifen geschnitten	3,000 kg
Gesamtteig	ca. 19,100 kg

Hinweis: Die Paprikastreifen erst kurz vor dem Ende der Knetzeit untermischen.

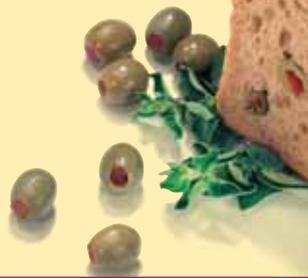
Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 Minuten 2. Stufe
Teigruhe: ca. 90 Minuten
Teigeinwaage: 0,150 bzw. 0,320 kg
Die Stücke abwägen und zu Stangen aufarbeiten.

Stückgare: ca. 90 Minuten
Nach der Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur:
240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit:
kleine Stangen ca. 25 Minuten
große Stangen ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung:
Weizenbrot



Wurzelbrot mit Oliven - rund gebacken -

Teig:	
KOMPLET Wurzelbrot 20	2,000 kg
Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser	ca. 6,800 kg
grüne Oliven	2,000 kg
Gesamtteig	ca. 18,900 kg

Hinweis:
Oliven erst kurz vor dem Knetzeitende untermischen.

Knetzeit (Spirale): 4 Min. 1. Stufe, 2 Min. 2. Stufe
Teigruhe: ca. 90 Minuten

Teigeinwaage: 0,320 bzw. 0,600 kg
Die Stücke abwägen und rund wirken. Anschließend auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 30 Minuten
Nach der Gare auf Abziehapparate setzen und mit den Fingern stüpfeln. Dann mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: kleine Brote ca. 25 Minuten
große Brote 35 - 40 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot



**MIT EINER TEIGEINWAAGE VON
0,600 kg LASSEN SICH EBENFALLS
KASTENBROTE HERSTELLEN.**