

KOMPLET Wurzelkerni 30

30%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG VON
MALZIG KERNIGEN BROTEN UND KLEINGEBÄCKEN.



Wurzelkerni



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Wurzelkerni 30

IN DER TRADITION UNSERES KOMPLET WURZELBROT

... aber mit dem besonders aromatischen Malzgeschmack. Ausgesuchte Saaten und besonderes Getreide unterstützen die aussergewöhnliche Qualität unseres **KOMPLET Wurzelkerni 30**

Sie erhalten mit **KOMPLET Wurzelkerni 30** besonders leichte und lockere Gebäcke mit einer saftig-kernigen Krume. Die aussergewöhnliche Gebäckvielfalt ermöglicht es Ihnen, Ihre Kunden immer wieder mit neuen Variationen zu überraschen.

TRADITIONELLE VERARBEITUNG UND LANGE TEIGFÜHRUNG ...

sichert Ihnen beste Geschmacksentfaltung, eine flexible Anwendung und beste Frischhaltung.

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.

Wurzelkerni Classic 18 - 22 Stunden Teigführung

52 Stück

Teig:	
KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser	ca. 8,000 kg
Gesamtteig	ca. 18,030 kg
Dekor:	
Sonnenblumenkerne, geschält	0,300 kg
Sesamsaat, geschält	0,200 kg
Gesamtdekor	0,500 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,530 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe und
15 - 25 Minuten 2. Stufe

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigruhe: 18 - 22 Stunden
bei 7 °C und 75% r.F.

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten, mit den Saaten bestreuen und in längliche Stücke teilen.

Einwaage: 0,350 kg

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

Stückgare: keine

Danach ohne Gare direkt mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Nach ca. 5 - 10 Min. die Backtemperatur reduzieren.

Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Wurzelkerni für Eilige 3 - 4 Stunden Teigführung 52 Stück

Teig:

siehe Rezeptur **Wurzelkerni Classic** mit Ausnahme der Hefemenge.

Hefe 0,060 kg

Verarbeitung:

Die Verarbeitung erfolgt analog zur Rezeptur **Wurzelkerni Classic** mit Ausnahme der Teigruhe.

Teigruhe: 3 - 4 Std. bei
Raumtemperatur (23 - 24 °C)

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot



Wurzelkerni Brötchen 232 Stück

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

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten und mit den Saaten bestreuen. Der Länge nach (3 - 4 cm) teilen, in ca. 80 g schwere Teigstücke abwägen, auf vorbereitete Bleche setzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck





Landkruste 9 Stück

Teig:

KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	3,500 kg
Roggenmehl, Type 997	3,000 kg
Hefe	0,200 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,500 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Gesamtteig	ca. 17,200 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe und 10 - 12 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	50 - 60 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, länglich aufarbeiten, mit dem Schluss nach oben in bemehlte Körbe setzen und in die Kühlung stellen.

Teigeinwaage:	1,750 kg / Stück
Stückgare:	50 - 60 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare auf Abziehapparate setzen, mehrmals einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	240 °C fallend auf 190 °C
Backzeit:	90 - 100 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot

MEISTERTIPP

EINE WEITERE AUFARBEITUNGSMÖGLICHKEIT BIETET DIE KÜHLUNG. HIERZU WIRD DIE HEFEZUGABE AUF 50 g FÜR DIE ANGEGEBENE REZEPTUR REDUZIERT.

- DIE TEIGRUHE LIEGT BEI 1 STUNDE UND 45 MINUTEN UND DIE STÜCKGARE BETRÄGT 18 - 20 STUNDEN BEI 7°C UND 75% R.F.
- FÜR BROTE MIT EINER TEIGEINWAAGE VON 0,850 KG BETRÄGT DIE BACKZEIT CA. 60 MINUTEN.



Aus Gutem das Beste backen!



Landkruste Rustical

20 Stück

Teig:

KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Roggenmehl, Type 997	6,400 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,600 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser	ca. 7,500 kg

Gesamtteig ca. 17,620 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe und
4 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 60 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, länglich aufarbeiten, in vorbereitete Kästen setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,850 kg

Stückgare: 40 - 60 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare die Brote igeln und mit Schwaden abbacken. Nach 2 Minuten der Backzeit den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: 70 - 75 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

MEISTERTIPP:

DIE KÄSTEN BEI VOLLER GARE BACKEN.

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Wurzelkerni 30



Parisienne Rustical

28 Stück

Teig:	
KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Hefe	0,060 kg
Wasser	ca. 7,000 kg
Gesamtteig	ca. 17,060 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe und
8 - 12 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 90 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen. Nach kurzer Zwischengare lang aufarbeiten, in Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0,600 kg

Stückgare: 90 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare die Baguette auf Abziehapparate setzen, mit Mehl bestäuben, 4 - 6 mal einschneiden und mit verzögerter Schwadengabe abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Parisienne Rustical über Kühlung

Den Teig nach der Rezeptur **Parisienne Rustical** herstellen.

Verarbeitung:

Die Verarbeitung erfolgt analog zur Rezeptur **Parisienne Rustical** mit Ausnahme der Teigruhe.

Teigruhe: 60 - 80 Minuten

Stückgare: 18 - 22 Std.
bei 7 °C und 75 % r.F.

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Aus Gutem das Beste backen!