KOMPLET Sechskorn OS 50

50%ige Vormischung ohne Sauer

Sechskorn-Brot*

1	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 50	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	1,600 kg	2,000 kg	_	_	(- , '
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-15	S° –	_	9,500 kg	_	_//
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	8,000 kg	-
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	_	4,500 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	5,000 kg	3,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	2,000 kg	2,000 kg	_	_	1,600 kg
Roggenschrot, mittel	1,400 kg	3,000 kg	_	_	1,400 kg
Hefe	0,400 kg	$0,400~\mathrm{kg}$	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Wasser	13,000 kg	13,000 kg	8,500 kg	10,000 kg	10,500 kg
Gesamtteig	33,400 kg	33,400 kg	33,400 kg	33,400 kg	33,400 kg

Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen*

	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 50	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	1,600 kg	2,000 kg	_	_	(- v
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-1	5 S° –	_	9,500 kg	_	_ '
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	8,000 kg	_
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	-	4,500 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	5,000 kg	3,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	2,000 kg	2,000 kg	_	_	1,600 kg
Roggenschrot, mittel	1,400 kg	3,000 kg	_	-	1,400 kg
Hefe	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Sonnenblumenkerne	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Wasser	14,500 kg	14,500 kg	10,000 kg	11,500 kg	12,000 kg
Gesamtteig	38,900 kg	38,900 kg	38,900 kg	38,900 kg	38,900 kg

Sechskorn-Quarkbrot*

1	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 50	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	1,600 kg	2,000 kg	_	_	7
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-15	S° –	_	9,500 kg	_	_ \
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	8,000 kg	_
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	_	4,500 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	5,000 kg	3,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	2,000 kg	2,000 kg	_	_	1,600 kg
Roggenschrot, mittel	1,400 kg	3,000 kg	_	_	1,400 kg
Hefe	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Speisequark	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg
Wasser	10,000 kg	10,000 kg	5,500 kg	7,000 kg	7,500 kg
Gesamtteig	34,400 kg	34,400 kg	34,400 kg	34,400 kg	34,400 kg

KOMPLET Sechskorn OS 50

50%ige Vormischung ohne Sauer

Sechskorn-Brot mit Nüssen*

	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 50	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	1,600 kg	2,000 kg	_	_	2
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-15	5 S° –	_	9,500 kg	_	_ `
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	8,000 kg	_
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	_	4,500 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	5,000 kg	3,000 kg	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	2,000 kg	2,000 kg	_	_	1,600 kg
Roggenschrot, mittel	1,400 kg	3,000 kg	_	_	1,400 kg
Hefe	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Haselnüsse, gehackt, geröstet	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg	1,600 kg
Mandeln, gestiftet, geröstet	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg	0,400 kg
Wasser	13,000 kg	13,000 kg	8,500 kg	10,000 kg	10,500 kg
Gesamtteig	35,400 kg	35,400 kg	35,400 kg	35,400 kg	35,400 kg

Verarbeitung für Sechskorn-Brot, Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen, Sechskorn-Quarkbrot und Sechskornbrot mit Nüssen:

Knetzeit (Spirale): 20 Minuten 1. Stufe Teigtemperatur: 26 - 28 °C 20 - 30 Minuten Teigruhe:

Teigeinwaage: 0,850 kg

Teigstücke nach der Teigruhe rund oder länglich aufarbeiten, je nach Weiterverarbeitung anfeuchten, in Roggenflocken, Haferflocken, Sonnenblumenkerne wenden und in Kästen setzen. Für freigeschobene Brote die Teigstücke in vorbereitete Brotkörbe setzen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten

Nach der Stückgare die Brote mit Schwaden schieben. Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

50 - 60 Minuten

* = Verkehrsbezeichnung

MEISTERTIPP: ALLE REZEPTUREN KÖNNEN AUCH MIT QUELL-STÜCK VERARBEITET WERDEN. KOMPLET Sechskorn OS 50 UND ROGGENSCHROT MIT WASSER IM VERHÄLTNIS 1:1 ca. 2 Stunden quellen lassen.

Sechskorn-Brötchen, Sechskorn-Brötchen mit Nüssen*

	Sechskorn- Brötchen	Sechskorn Brötche mit Nüsse
KOMPLET Sechskorn OS 50	5,000 kg	5,000 k
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg	5,000 k
KOMPLET Roggenvollsauer	0,200 kg	0,200 k
KOMPLET GMI 3	0,300 kg	0,300 k
Hefe	0,400 kg	0,400 k
Mandeln, gestiftet, geröste	t –	0,200 k
Haselnüsse, gehackt, gerös	stet –	0,800 k
Wasser	5,600 kg	5,600 k
Gesamtteig	16,500 kg	17,500 k

Mandeln und Haselnüsse nach dem Knetprozess unterar- * = Verkehrsbezeichnung

Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe + 5 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C 10 Minuten Teigruhe: **Teigeinwaage:** 2,000 - 2,250 kg 10 Minuten

Die Teigstücke nach der Ballengare abpressen oder rund wirken, mit dem Schluss in Haferflocken drücken und auf Gärgutträger absetzen. Die abgepressten Brötchen anfeuchten, in Haferflocken drücken und auf Lochbleche

35 - 45 Min. bei 30 °C und 75 % r.F. Nach der Stückgare die Brötchen mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230 °C **Backzeit:** ca. 21 Minuten

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.: 030/723972-0 · Fax: 030/723972-99

KOMPLET Sechskorn - das Original!

Sechs Richtige für Ihr Wohlbefinden!





KOMPLET Sechskorn OS 35

KOMPLET Sechskorn OS 35

Sechskorn-Brot mit Nüssen*

35%ige Vormischung ohne Sauer

Sechskorn-Brot*

F	Roggenvollsauer Ro	ggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 35	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	2,000 kg	2,500 kg	-	-	-
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-15	S° -	-	11,000 kg	-	-
Grundsauer TA 160 / 16 S°	-	-	-	10,000 kg	-
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	-	-	-	-	$6,000~\mathrm{kg}$
Weizenmehl, Type 812 / 1050	11,500 kg	$9,000~\mathrm{kg}$	11,500 kg	11,500 kg	11,500 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,500 kg	4,500 kg	0,500 kg	$0,250~\mathrm{kg}$	$3,800~\mathrm{kg}$
Roggenschrot, mittel	2,500 kg	4,500 kg	2,500 kg	2,500 kg	2,500 kg
Hefe	$0,500~\mathrm{kg}$	0,500 kg	0,500 kg	$0,500~\mathrm{kg}$	0,500 kg
Wasser	20,000 kg	20,000 kg	15,000 kg	16,000 kg	16,500 kg
Gesamtteig	51,000 kg	51,000 kg	51,000 kg	50,750 kg	50,800 kg

Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen*

R	oggenvollsauer Ro	ggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 35	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	2,000 kg	2,500 kg	_	_	_
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-15	S° –	_	11,000 kg	_	_
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	10,000 kg	_
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	_	6,000 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	11,500 kg	$9,000~\mathrm{kg}$	11,500 kg	11,500 kg	11,500 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,500 kg	4,500 kg	0,500 kg	0,250 kg	3,800 kg
Roggenschrot, mittel	2,500 kg	4,500 kg	2,500 kg	2,500 kg	2,500 kg
Hefe	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Sonnenblumenkerne	6,000 kg	6,000 kg	6,000 kg	6,000 kg	6,000 kg
Wasser	20,500 kg	20,500 kg	15,500 kg	16,500 kg	17,000 kg
Cocomttoia	57 500 kg	57 500 kg	57 500 kg	57.250 kg	57 300 kg

Sechskorn-Ouarkbrot*

Re	oggenvollsauer Ro	ggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 35	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	2,000 kg	2,500 kg	_	_	_
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 13-15 S	S° –	_	11,000 kg	_	_
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	10,000 kg	_
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	_	6,000 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	11,500 kg	$9,000~\mathrm{kg}$	11,500 kg	11,500 kg	11,500 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,500 kg	4,500 kg	0,500 kg	0,250 kg	$3,800~\mathrm{kg}$
Roggenschrot, mittel	2,500 kg	4,500 kg	2,500 kg	2,500 kg	2,500 kg
Hefe	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Speisequark	$6,000~\mathrm{kg}$	$6,000~\mathrm{kg}$	$6,000~\mathrm{kg}$	$6,000~\mathrm{kg}$	$6,000~\mathrm{kg}$
Wasser	14,500 kg	14,500 kg	9,500 kg	10,500 kg	11,000 kg
Gesamtteig	51 500 kg	51 500 kg	51 500 kg	51 250 kg	51 300 kg

35%ige Vormischung ohne Sauer

	Roggenvollsauer R	oggenvollsauer	3 Stufen Vollsauer	Grundsauer	Flüssigsauer
KOMPLET Sechskorn OS 35	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,00 <mark>0</mark> kg
KOMPLET Roggenvollsauer	2,000 kg	2,500 kg	_	_	\ <u>-</u>
3 Stufen Vollsauer TA 180 / 1	3-15 S° –	_	11,000 kg	_	_
Grundsauer TA 160 / 16 S°	_	_	_	10,000 kg	_
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	_	_	_	_	6,000 kg
Weizenmehl, Type 812 / 1050	11,500 kg	9,000 kg	11,500 kg	11,500 kg	11,500 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,500 kg	4,500 kg	0,500 kg	0,250 kg	3,800 kg
Roggenschrot, mittel	2,500 kg	$4,500~\mathrm{kg}$	2,500 kg	2,500 kg	2,500 kg
Hefe	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg	0,500 kg
Haselnüsse, gehackt, geröstet	2,400 kg	2,400 kg	2,400 kg	2,400 kg	2,400 kg
Mandeln, gestiftet, geröstet	$0,600~\mathrm{kg}$	$0,600~\mathrm{kg}$	0,600 kg	$0,600~\mathrm{kg}$	0,600 kg
Wasser	$20,000~\mathrm{kg}$	$20,000~\mathrm{kg}$	15,000 kg	16,000 kg	16,500 kg
Gesamtteig	54,000 kg	54,000 kg	54,000 kg	53,750 kg	53,800 kg

Verarbeitung für Sechskorn-Brot, Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen, Sechskorn-Quarkbrot und Sechskorn-Brot mit Nüssen:

Knetzeit (Spirale): 20 Minuten 1. Stufe Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten 0.850 kgTeigeinwaage:

Teigstücke nach der Teigruhe rund oder länglich aufarbeiten, je nach Weiterverarbeitung anfeuchten, in Roggenflocken, Haferflocken oder Sonnenblumenkernen wenden und in Kästen setzen. Für freigeschobene Brote die Teigstücke in vorbereitete Brotkörbe setzen.

35 - 45 Minuten bei Stückgare: 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare die Brote mit Schwaden abbacken. **Backtemperatur:** 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 50 - 60 Minuten

* = Verkehrsbezeichnung

Meistertipp: Alle Rezepturen können auch mit Quell[.] STÜCK VERARBEITET WERDEN. KOMPLET Sechskorn OS 35 UND ROGGENSCHROT MIT WASSER IM VERHÄLTNIS 1:1 CA. 2 STUNDEN QUELLEN LASSEN.

Sechskorn-Brötchen*, Sechskorn-Brötchen mit Nüssen*

Sechskorn- Brötchen	Sechskorn- Brötchen mit Nüssen
3,500 kg	3,500 kg
6,300 kg	6,300 kg
0,200 kg	0,200 kg
0,300 kg	0,300 kg
0,400 kg	0,400 kg
t –	0,200 kg
tet –	0,800 kg
5,700 kg	5,700 kg
16,400 kg	17,400 kg
	Brötchen 3,500 kg 6,300 kg 0,200 kg 0,300 kg 0,400 kg t tet 5,700 kg

Verarbeitung:

Mandeln und Haselnüsse nach dem Knetprozess un-

Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe + 5 Min. 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C Teigruhe: 10 Minuten 2,000 - 2,250 kg Teigeinwaage: 10 Minuten **Ballengare:**

Die Teigstücke nach der Ballengare abpressen oder rund wirken, mit dem Schluss in Haferflocken drücken und auf Gärgutträger absetzen. Die abgepressten Brötchen werden angefeuchtet, in Haferflocken gedrückt und auf Lochbleche abgesetzt.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare die Brötchen mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230 °C

ca. 21 Minuten

* = Verkehrsbezeichnung

Brot. Eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten sind mit den Backvormischungen mit 100 %, 50 % ohne Sauer oder 35 % ohne Sauer möglich.

Die besondere Zusammensetzung

6 Getreidearten

Sechskorn.

Eine Variation des klassischen Sechskorn-Brotes ist bei allen drei Spezialbrotmehlen durch die Zugabe von Quark, Sonnenblumenkernen, Haselnüssen oder Mandeln möglich.

Eine der ersten Vormischungen für Mehrkornbrote auf dem deutschen Markt und seit über 25

Hafer, Weizen, Gerste, Roggen, Mais und Hirse, schmackhafte Saaten wie Sesam, Leinsaat und weitere hochwertige aromatische Zutaten wie Roggensauerteig oder Malz bietet Ihnen das Echte

all dieser spezifisch ausgesuchten Zutaten macht unser Sechskorn zu dem besonders beliebten

Jahren eins der beliebtesten und erfolgreichsten Produkte - unser Echtes Sechskorn.

KOMPLET Sechskorn

Die bewährte komplette Backmischung

Sechskorn-Brot*, Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen*, Sechskorn-Quarkbrot* und Sechskorn-Brot mit Nüssen*

	Sechskorn-Brot	Sechskorn-Brot mit Sonnen- blumenkernen	Sechskorn- Quarkbrot	Sechskorn-Brot mit Nüssen
KOMPLET Sechskorn	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Sonnenblumenkerne	_	2,000 kg	_	_
Speisequark	_	_	2,000 kg	_
Haselnüsse, gehackt, geröstet	_	_	_	$0,800~\mathrm{kg}$
Mandeln, gestiftet, geröstet	_	_	_	0,200 kg
Hefe	$0,200~\mathrm{kg}$	0,200 kg	$0,200~\mathrm{kg}$	0,200 kg
Wasser	6,500 kg	7,000 kg	5,500 kg	6,500 kg
Gesamtteig	16,700 kg	19,200 kg	17,700 kg	17,700 kg

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 20 Minuten 1. Stufe

Teigtemperatur: 26 - 28 °C Teigruhe: 20 - 30 Minuten Teigeinwaage: 0,850 kg

Teigstücke nach der Teigruhe rund oder länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Roggenflocken oder Haferflocken wenden, in Kästen setzen und der Länge nach tief einschneiden.

35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare die Brote mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C Backzeit: 50 - 60 Minuten

* = Verkehrsbezeichnung