

KOMPLET Sechskorn OS 50

50%ige Vormischung ohne Sauer

Sechskorn-Brot*

	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 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	—	—	—
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
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*

	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 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	—	—	—
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
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

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

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

Backzeit: 50 - 60 Minuten

* = Verkehrsbezeichnung

MEISTERTIPP: ALLE REZEPTUREN KÖNNEN AUCH MIT QUELLSTÜCK 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- Brötchen mit Nüssen
KOMPLET Sechskorn OS 50	5,000 kg	5,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg	5,000 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,200 kg	0,200 kg
KOMPLET GMI 3	0,300 kg	0,300 kg
Hefe	0,400 kg	0,400 kg
Mandeln, gestiftet, geröstet	—	0,200 kg
Haselnüsse, gehackt, geröstet	—	0,800 kg
Wasser	5,600 kg	5,600 kg
Gesamtteig	16,500 kg	17,500 kg

Verarbeitung:

Mandeln und Haselnüsse nach dem Knetprozess unterarbeiten.

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

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Teigeinwaage: 2,000 - 2,250 kg

Ballengare: 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 absetzen.

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

Nach der Stückgare die Brötchen mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230 °C

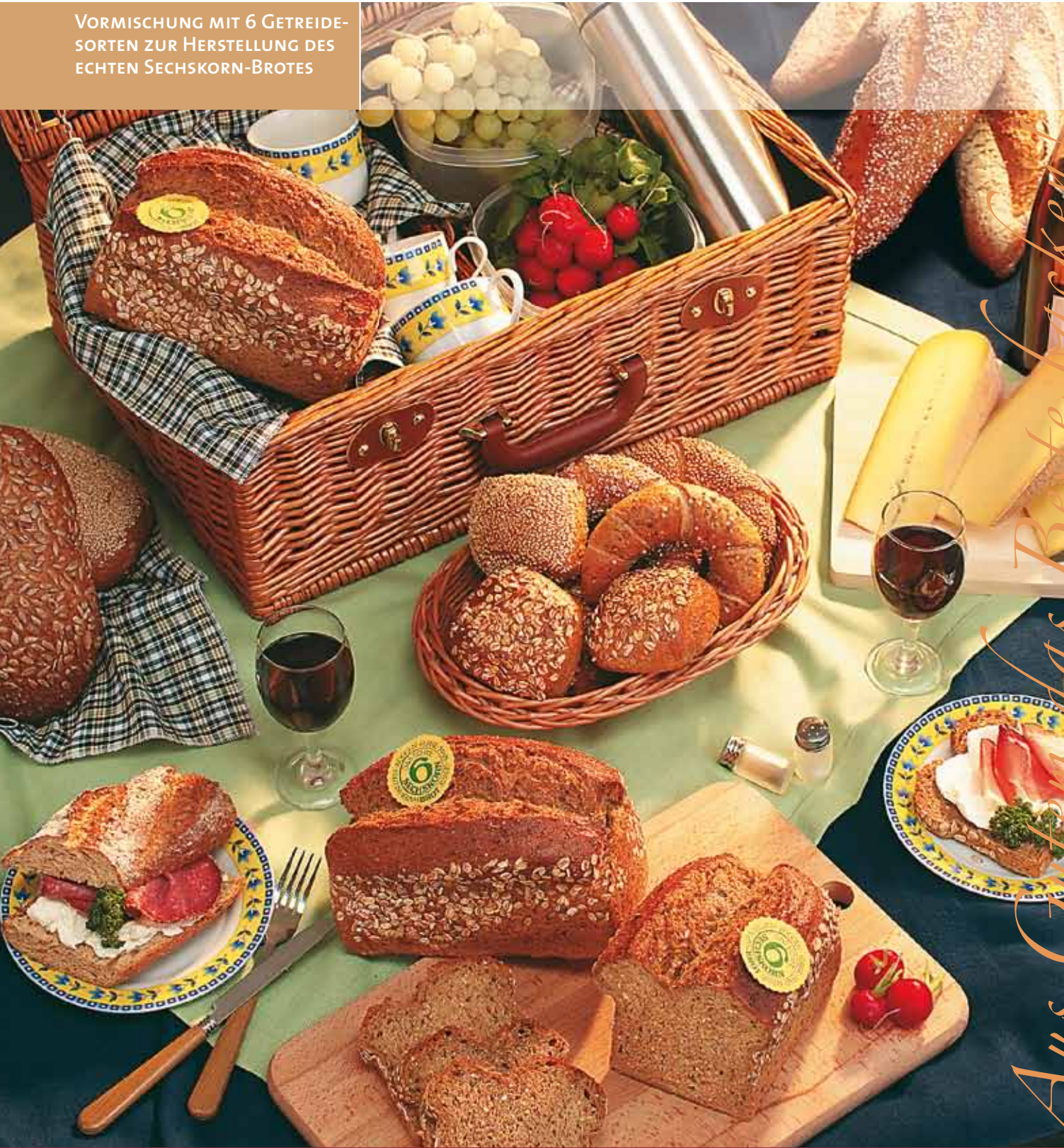
Backzeit: ca. 21 Minuten

* = Verkehrsbezeichnung

KOMPLET Sechskorn - das Original!

Sechs Richtige für Ihr Wohlbefinden!

VORMISCHUNG MIT 6 GETREIDESORTEN ZUR HERSTELLUNG DES ECHTEN SECHSKORN-BROTES



KOMPLET Sechskorn

Die bewährte komplette Backmischung

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

	Sechskorn-Brot	Sechskorn-Brot mit Sonnenblumenkernen	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 kg
Mandeln, gestiftet, geröstet	—	—	—	0,200 kg
Hefe	0,200 kg	0,200 kg	0,200 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	Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F. Nach der Stückgare die Bröte mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C Backzeit: 50 - 60 Minuten * = Verkehrsbezeichnung
Teigstücke nach der Teigruhe rund oder länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Roggenflocken oder Haferflocken wenden, in Kästen setzen und der Länge nach tief einschneiden.	

KOMPLET Sechskorn OS 35

35%ige Vormischung ohne Sauer

Sechskorn-Brot*

	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	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 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
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*

	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	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 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
Gesamtteig	57,500 kg	57,500 kg	57,500 kg	57,250 kg	57,300 kg

Sechskorn-Quarkbrot*

	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	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 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
Speisequark	6,000 kg	6,000 kg	6,000 kg	6,000 kg	6,000 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

KOMPLET Sechskorn OS 35

35%ige Vormischung ohne Sauer

Sechskorn-Brot mit Nüssen*

	Roggenvollsauer	Roggenvollsauer	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 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
Haselnüsse, gehackt, geröstet	2,400 kg	2,400 kg	2,400 kg	2,400 kg	2,400 kg
Mandeln, gestiftet, geröstet	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg	0,600 kg
Wasser	20,000 kg	20,000 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 Teigeinwaage: 0,850 kg	Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F. Nach der Stückgare die Bröte mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C Backzeit: 50 - 60 Minuten * = Verkehrsbezeichnung
Teigstücke nach der Teigruhe rund oder länglich aufarbeiten, je nach Weiterverarbeitung anfeuchten, in Roggenflocken, Haferflocken oder Sonnenblumenkernen wenden und in Kästen setzen. Für freigeschobene Bröte die Teigstücke in vorbereitete Brotkörbe setzen.	

Sechskorn-Brötchen*, Sechskorn-Brötchen mit Nüssen*

	Sechskorn-Brötchen	Sechskorn-Brötchen mit Nüssen	Teigtemperatur: 26 °C Teigruhe: 10 Minuten Teigeinwaage: 2,000 - 2,250 kg Ballengare: 10 Minuten
KOMPLET Sechskorn OS 35	3,500 kg	3,500 kg	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.
Weizenmehl, Type 550	6,300 kg	6,300 kg	
KOMPLET Roggenvollsauer	0,200 kg	0,200 kg	
KOMPLET GMI 3	0,300 kg	0,300 kg	
Hefe	0,400 kg	0,400 kg	
Mandeln, gestiftet, geröstet	—	0,200 kg	
Haselnüsse, gehackt, geröstet	—	0,800 kg	Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.
Wasser	5,700 kg	5,700 kg	
Gesamtteig	16,400 kg	17,400 kg	Nach der Stückgare die Brötchen mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: 230 °C Backzeit: ca. 21 Minuten * = Verkehrsbezeichnung
Verarbeitung: Mandeln und Haselnüsse nach dem Knetprozess unterarbeiten.			
Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe + 5 Min. 2. Stufe			

Aus Gutem das Beste backen!