

# Vollkornkonfekt aus VOLL IM KORN

## KOMPLET VOLL IM KORN

VOLL IM KORN	10.000 g
Hefe	170 g
Wasser	8.000 g
Gesamt	18.170 g

### Verarbeitung:

Die Hefe mit dem Wasser aufschlammen und aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit: im Spiralknetter: ca. 15 Minuten in der 1. Stufe

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe mit dem Unifiller auf mit Backtrennpapier belegte Lochbleche aufdressieren, mit verschiedenen Saaten (z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, Sesamsaat) bestreuen und auf Gare stellen.

Einwaage: ca. 25g / Stück

Garzeit: ca. 20 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden abbacken und nach 1 Minute den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 210 °C ( 30 °C unter Brötchenbacktemperatur )

Backzeit: ca. 20 Minuten

### Besonderer Hinweis:

Durch die Zugabe von jeweils 200g fein geriebenen Käse, gewürfelten Schinken oder gehackte Oliven auf 1000g Teig können Sie weitere schmackhafte Rezeptvarianten ausprobieren. Die Verarbeitung erfolgt wie oben beschrieben.

Alternativ zur Verarbeitung mit dem Unifiller kann



man den sehr weichen Teig auch mit einem Spritzbeutel ( Lochtülle Gr. 15 ) tupfenformig auf mit Backtrennpapier belegte Bleche aufdressieren und wie oben weiterverarbeiten.

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com