



KOMPLET Almkruste 20

Aromatisch – saftig – lecker!

Konzentrierte Vormischung mit Joghurt und Weizensauerteig
für die Herstellung von Weizenmischbroten.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Mit **JOGHURT** und **WEIZENSAUERTEIG** für einen ursprünglichen Geschmack und eine außergewöhnliche Saftigkeit.

Grundrezeptur

KOMPLET Almkruste 20

_____ 3,000 kg	KOMPLET Almkruste 20
_____ 10,000 kg	Weizenmehl Type 550
_____ 2,000 kg	Roggenmehl Type 997
_____ 0,200 kg	Hefe
_____ 11,200 kg	Wasser ca.

_____ 26,400 kg Gesamtteig

Knetzeit (Spirale):	ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 8 Min. 2. Gang
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 90 Min.

Den Teig in einer geölten Wanne ruhen lassen. Anschließend abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage:	ca. 0,850 kg
Ruhezeit:	ca. 10 Min.

Teigstücke anlängen und entspannen lassen. Mit der Handkante dritteln (leicht andrücken) und die Teigenden übereinanderschlagen. Die Oberseite seitlich gedreht mit 3/4-Gare mit Schwaden schieben.

Stückgare:	ca. 45 Min, 30 °C, 70 % r. F.
Backtemperatur:	ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 - 50 Min.



Süße Kruste

KOMPLET Almkruste 20

Rezeptur für 47 Stück à ca. 550 g

_____	3,000 kg	KOMPLET Almkruste 20
_____	10,000 kg	Roggenmehl Type 997
_____	2,000 kg	Weizenmehl Type 550
_____	0,150 kg	Hefe
_____	2,250 kg	Haselnüsse, gehackt, geröstet
_____	2,250 kg	Rosinen, einweichen
_____	0,045 kg	Zimt, gemahlen
_____	11,200 kg	Wasser ca.
_____	30,895 kg	Gesamtteig

Aus allen Zutaten (außer den Früchten) einen Teig bereiten. Die Früchte zum Schluss dazugeben.

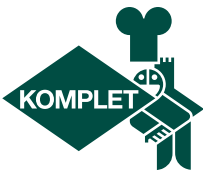
Knetzeit (Spirale): 3 Min. 1. Stufe, 8 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 60 Min.

Den Teig in einer geölten Wanne ruhen lassen. Anschließend abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: ca. 0,650 kg
Ruhezeit: ca. 10 Min.

Die Teiglinge aufarbeiten, in Tüchern eingezogen, bei ca. 5 °C für 12 - 18 Std. lagern. Am nächsten Tag fertigbaken, zweimal einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 45 - 50 Min.



AUS GUTEM
 DAS BESTE
 BACKEN!



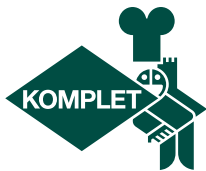
Lieblings-Kruste

KOMPLET Almkruste 20

Rezeptur für 20 Stück à ca. 750 g

	Roggen-vollsauer	Voll-sauer	
_____	2,000 kg	2,000 kg	KOMPLET Almkruste 20
_____	6,000 kg	6,000 kg	Roggenmehl Type 997
_____	2,000 kg	1,800 kg	Weizenmehl Type 550
_____	0,140 kg	—	KOMPLET Roggenvollsauer
_____	—	620 kg	betriebseigener Vollsauer
_____			TA 180, 18 S°
_____	0,200 kg	0,150 kg	Hefe
_____	0,330 kg	0,330 kg	Speiseöl
_____	6,500 kg	6,225 kg	Wasser ca.
_____	17,170 kg	17,125 kg	Gesamtteig

Knetzeit (Spirale):	3 Min. 1. Stufe, 5 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur:	24 - 25 °C
Teigruhe:	ca. 75 Min.
Den Teig in einer geölten Wanne ruhen lassen. Anschließend abwiegen, rund wirken und entspannen lassen.	
Teigeinwaage:	ca. 0,850 kg
Ruhezeit:	ca. 10 Min.
Teigstücke anlängen und ca. 30 Minuten entspannen lassen. Mit der Handkante dritteln (leicht andrücken) und die Teigenden übereinanderschlagen. Die Oberseite seitlich gedreht aneinandersetzen und ohne weitere Gare mit Schwaden schieben.	
Backtemperatur:	ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 - 50 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



10/25 12520.02



Weitere
Rezepte

