

KOMPLET Kürbiskernbrot 50%

ohne Sauer

50%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG EINES AROMATISCHEN
WEIZENMISCHBROTES MIT KÜRBISKERNEN, ROGGENFLOCKEN,
SESAM, LEINSAAT UND SOJASCHROT

DIE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- die einfache, rationelle und sichere Verarbeitung
- die Möglichkeit mit Ihrem eigenen Betriebssauer zu arbeiten

Für Ihre Kunden ist wichtig:

- der herz hafte, interessante Geschmack
- die gute Frischhaltung
- Kürbiskernbrot ist das ideale Brot für eine ausgewogene Ernährung

Rezeptur für 18 Stück á 750 g

KOMPLET Kürbiskernbrot 50% ohne Sauer	5,000 kg	5,000 kg
Sauerteig	2,000 kg (TA 160)	2,700 kg (TA 220)
Weizenmehl Type 550	3,750 kg	3,750 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg
Wasser	ca. 5,100 kg	ca. 4,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 16,100 kg	ca. 15,700 kg

Verarbeitung:

Teigtemperatur:	27 °C	Einwaage:	0,850 kg
Knetzeit (Spiral):	5 Min. im 1. Gang 8 - 10 Min. im 2. Gang	Stückgare:	ca. 25 - 40 Minuten
Teigruhe:	30 Minuten	Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
		Backzeit:	50 Minuten

Teigstücke rund aufarbeiten, in eine Körnermischung (Sesam, Kürbiskerne, Leinsaat und Roggenflocken) drücken und mit dem Schluss nach oben in Gärkörbe setzen.
Brote bei 3/4 Gare über Kreuz einschneiden und mit Dampf schieben.

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.: 0 30 / 72 39 72-0 · Fax: 0 30 / 72 39 72-99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Ganten das Beste backen!