

# KOMPLET Soft Pan 40

*Das kleine Stück Urlaub!*

40%IGE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG SOFTER WEIZENKLEINGEBÄCKE MIT MEDITERRANEM CHARAKTER.



*Aus Gutem was Beste backen!*

# KOMPLET Soft Pan 40

*Das kleine Stück Urlaub!*



## Produktvorteile:

- Einfach in der Verarbeitung
- Bietet vielseitige Variationsmöglichkeiten und ist ideal für Ihre Snack-Theke.

## Gebäckvorteile:

- Bietet eine gute Frischhaltung
- Herrlich aromatische Gebäcke mit goldgelber saftiger Krume und softem Charakter.
- Für einen außergewöhnlichen Geschmack ganz im mediterranen Trend.



## Grundrezeptur Soft Pan 40

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Soft Pan 40	4,000 kg
Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Olivöl	0,400 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,600 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>ca. 16,400 kg</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten der Rezeptur für **Soft Pan 40** einen Teig bereiten und ruhen lassen.

**Knetzeit (Spirale):** 2 Minuten 1. Stufe  
4 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 15 Minuten

## Gewürzmischung

Oregano	0,040 kg
Basilikum	0,030 kg
Salz, grob	0,150 kg
Sesam	0,780 kg
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1,000 kg</b>

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot mit Gewürzen

## Bruschetta Stangen

65 Stück à 200 g / 32 Stück à 350 g

### Verarbeitung:

**Soft Pan Teig** gemäß der Grundrezeptur herstellen. Nach der Teigruhe Stücke abwägen, rund wirken, nach kurzer Zwischengare zu Stangen ausformen und in Baguettegehänge, auf Gärgutträger oder in Kaviarbrotpformen setzen.

**Teigeinwaage:** 0,250 - 0,400 kg

**Zwischengare:** 15 Minuten

**Stückgare:** 35 - 45 Minuten bei  
30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare die Stangen mit Wasser abstreichen, mit der Gewürzmischung (s. Rezeptur **Gewürzmischung**) bestreuen, 5-6 mal einschneiden und mit Schwaden abbacken.

**Backzeit:** 20 - 25 Minuten

**Backtemperatur:** 190 - 200° C

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot mit Gewürzen

Stangen in Scheiben schneiden, tosten, mit Olivenöl beträufeln und mit frischen Tomatenstücken belegen. Zum Schluss mit Basilikum und Knoblauch würzen.



## Tessiner Ringe

65 Stück à 210 g / 41 Stück à 350 g

### Verarbeitung:

**Soft Pan Teig** gemäß der Grundrezeptur herstellen. Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken, nach kurzer Zwischengare zu Stangen ausformen, zum Ring zusammenlegen und auf Lochbleche absetzen.

**Teigeinwaage:** 0,250 - 0,400 kg

**Zwischengare:** 15 Minuten

**Stückgare:** 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare die Ringe mit Wasser abstreichen, mit der Gewürzmischung (s. Rezeptur **Gewürzmischung**) bestreuen, mit der Schere einschneiden und mit Schwaden abbacken.

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten

**Backtemperatur:** 190 - 200 °C

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot mit Gewürzen



## Calzone Taschen

205 Stück à 105 g

### Verarbeitung:

**Soft Pan Teig** gemäß der Grundrezeptur herstellen. Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rundwirken und abgedeckt ruhen lassen.

**Teigeinwaage:** 2,400 kg (30er Presse)

**Ballengare:** 15 Minuten

Teigballen rundschleifen und auf Kippdielen absetzen. Die Teigstücke ca. 15 Minuten ruhen lassen. Danach mit der Ausrollmaschine auf 2,5 mm ausrollen, mit Ei abstreichen, füllen und zusammenklappen.

**Einwaage Füllung:** ca. 0,040 kg Füllung/Stck.

Die Taschen mit Ei abstreichen, mit Käse (ca. 10 g/Stck.) bestreuen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 35- 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

**Backzeit:** 20 - 22 Minuten

**Backtemperatur:** 190 - 200 °C

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrot mit Schinken, Pilzen, Käse und Oliven

## Füllung Calzone Taschen

<b>KOMPLET</b> Tomato Snack	0,100 kg
gekochter Schinken	0,300 kg
<b>KOMPLET</b> Bechamel	0,300 kg
Pilze in Scheiben	0,300 kg
Vollmilch	1,000 kg
Oliven	0,300 kg
gehackt Parmesankäse	0,150 kg
gerieben Mozzarella	0,300 kg
<b>Gesamtmenge</b>	<b>2,750 kg</b>



# KOMPLET Soft Pan 40

Das kleine Stück Urlaub!

## Focaccia

60 x 20 cm

### Verarbeitung:

**Soft Pan Teig** gemäß der Grundrezeptur herstellen. Nach der Teigruhe Stücke abwägen, länglich aufarbeiten und nach der Zwischengare ausrollen.

**Teigeinwaage:** 0,800 kg

**Ballengare:** 15 Minuten

Die Teigstücke auf die Blechgröße (60 x 20) ausrollen. Für die Focaccia ohne Belag die Teigoberfläche igeln, mit Kräuter-Olivenöl\* abstreichen, die Gewürzmischung (s. Rezeptur) aufstreuen und nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Abweichend können auch verschiedenen Beläge aufgebracht werden (s. Belagvariationen **Tonno, Hawaii, Tomato, Käse und Oliven**). Auch hier nach der Garzeit mit Schwaden abbacken.

**Stückgare:** 35 - 45 Minuten bei  
30 °C und 70 % r.F.

**Backzeit:** 20 - 25 Minuten

**Backtemperatur:** 190 - 200 °C

**Verkehrsbezeichnung:** Snack mit Gewürzen

### MEISTERTIPP:

WENN SIE DIE GEWÜRZMISCHUNG (S. REZEPTUR) MIT KNOBLAUCHGRANULAT MISCHEN, WIRD SIE NOCH AROMATISCHER. AUF 0,300 kg GEWÜRZMISCHUNG EMPFEHLEN WIR 0,020 kg KNOBLAUCHGRANULAT.

\*Olivenöl mit Basilikum und Oregano mischen.



## Focaccia Belag Tonno

Käse, gerieben

ca. 0,200 kg

Thunfischaufstrich (s. Rezeptur)

ca. 0,550 kg

Kapern

ca. 0,030 kg

Erbsen

ca. 0,100 kg

### Verarbeitung:

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl\* abstreichen, den Käse aufstreuen und den Thunfischaufstrich mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 13) gitterförmig aufdressieren. Zum Schluß die Kapern und Erbsen darauf verteilen.

**Verkehrsbezeichnung:** Snack mit Thunfisch

## Thunfischaufstrich

**KOMPLET Bechamel**

0,200 kg

passierte Tomaten

1,000 kg

Thunfisch mit Saft

0,350 kg

Gesamtmenge

1,550 kg

### Verarbeitung:

Die Zutaten zu einer Masse verarbeiten und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum und Pizzagewürz abschmecken.





## Focaccia Belag Hawaii

Käse, gerieben:	ca. 0,180 kg
Tomatenaufstrich (s. Rezeptur):	ca. 0,650 kg
Schinken, gewürfelt:	ca. 0,100 kg
Ananasstücke :	ca. 0,100 kg

### Verarbeitung:

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl\* abstreichen, Käse aufstreuen und den Tomatenaufstrich mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr.13) gitterförmig aufdressieren. Den Schinken und die Ananasstücke auflegen.

**Verkehrsbezeichnung:** Snack mit Tomaten, Schinken und Ananas

## Focaccia Belag Tomato

Käse, gerieben:	ca. 0,180 kg
Tomatenaufstrich (s. Rezeptur):	ca. 0,650 kg
Oliven, entkernt und halbiert:	ca. 0,130 kg
Paprikastücke :	ca. 0,100 kg

### Verarbeitung:

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl\* abstreichen, Käse aufstreuen und den Tomatenaufstrich mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr.13) gitterförmig aufdressieren. Zum Schluß die Oliven und Paprikastücke darauf verteilen.

**Verkehrsbezeichnung:** Snack mit Tomaten und Oliven

## Tomatenaufstrich

KOMPLET Bechamel	0,200 kg
passierte Tomaten	1,000 kg
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1,200 kg</b>

## Focaccia Belag mit Käse und Oliven

Käseaufstrich (s. Rezeptur)	ca. 0,500 kg
Oliven, entkernt und halbiert	ca. 0,250 kg
Paprikastücke	ca. 0,050 kg

### Verarbeitung:

Den Teig mit Kräuter-Olivenöl\* abstreichen und den Käseaufstrich mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 13) gitterförmig aufdressieren. Danach die Oliven und Paprikastücke aufstreuen.

**Verkehrsbezeichnung:** Snack mit Käse und Oliven

## Käseaufstrich

KOMPLET Bechamel	0,250 kg
Milch	1,000 kg
Parmesankäse, gerieben	0,150 kg
Gouda	0,150 kg
<b>Gesamtmenge</b>	<b>1,550 kg</b>

Die Zutaten zu einer Masse verarbeiten.



Aus Gutem das Beste backen!

# KOMPLET Soft Pan 40

Das kleine Stück Urlaub!



## Hamburger aus KOMPLET Soft Pan 40 Rezeptur für 210 Stück à 68 g

<b>Teig:</b>	
KOMPLET Soft Pan 40	4,000 kg
Weizenmehl, Type 550	6,000 kg
Speiseöl	0,400 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,000 kg

Gesamtteig ca. 16,800 kg

<b>Dekor:</b>	
Sesamseed, geschält, hell	0,850 kg
Gesamtgewicht	ca. 17,650 kg

**Verarbeitung:**  
Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

**Knetzeit (Spirale):**  
2 Minuten 1. Stufe  
5 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C  
**Teigruhe:** 15 Minuten

Nach der Teigruhe Pressen abwägen, rund wirken und nochmals kurz entspannen lassen.

**Teigeinwaage:** 2,400 kg (30er Presse)  
**Ballengare:** 10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und rund wirken. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, in Sesamseed drücken (ca. 4 g pro Stück), in Hamburger-Verbände oder auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** ca. 60 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei reichlicher Gare abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 165 °C im Stikkenofen  
ca. 180 °C im Etagenofen

**Backzeit:** ca. 20 Minuten ohne Schwaden

### MEISTERTIPP:

FÜR EINEN LEICHT HERZHAFTEN CHARAKTER KANN MAN BEI DER DEKORMISCHUNG AUF 850 g SESAMSEED NOCH 40 g OREGANO UND 40 g BASILIKUM (+ 100 g HAGELSALZ NACH WUNSCH) DAZUGEBEN.

**Verkehrsbezeichnung:** Weizenbrötchen

Abel + Schäfer, KOMPLET-  
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



info@komplet.com · www.komplet.com

KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

Aus Gutem das Beste backen!