

Kompetenz am Grill

Feinste Backwaren mit KOMPLET-Produkten



backen!

KOMPLET Baguette Premium 10

Mais-Karotten-Brötchen
Fladen-Brot

KOMPLET Wurzelbrot 20

Schwarzbier-Stange
Struwelpeter

KOMPLET Wurzelkerni 30

Gemüseseele
Wurzelkerni Classic
Wurzelkerni Brötchen

Raffinierten Brotspezialitäten von **KOMPLET**, die Ihre Kunden zu glühenden Verehrern Ihrer Backkunst und jeden Grillabend zur kulinarischen Besonderheit machen.

Die Rezepte und die richtigen Zutaten dazu erhalten Sie von uns.

Aus Gutem das Beste



Kompetenz am Grill



Mais-Karotten-Brötchen Rezeptur für 270 Stück à ca. 60 g

Quellstück:

Sonnenblumenkerne, geröstet	1,000 kg
Wasser	0,800 kg

Gesamt Quellstück 1,800 kg

Teig:

Quellstück	1,800 kg
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Gemüsemais (Dose)	1,500 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,000 kg

Gesamtteig ca. 18,900 kg

Zum Unterkneten:

Karottenstifte, gefroren	1,500 kg
Gouda, gerieben	0,500 kg

Dekor:

Kürbiskerne, ganz	0,600 kg
Gouda, gerieben	1,200 kg
Oregano	0,030 kg

Gesamtdekor ca. 1,830 kg

Gesamtgewicht ca. 22,730 kg

Verarbeitung:

Die gerösteten Sonnenblumenkerne mit Wasser verrühren und quellen lassen.

Quellzeit: ca. 60 Minuten

Aus allen Zutaten des Teiges mit dem Quellstück einen Teig herstellen. Zum Schluss der Knetzeit die aufgetauten Karottenstifte und den geriebenen Käse kurz unter den Teig kneten und diesen ruhen lassen.

Knetzeit: 3 Minuten 1. Stufe
6 Minuten 2. Stufe
(Abhängig von Teiggröße und Knetsystem. Teige gut auskneten.)

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig abwägen, zu Ballen aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Teigeinwaage: 2,100 kg (30er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare in beliebiger Form abpressen, anfeuchten und in die Dekormischung drücken. Die Teiglinge auf Backbleche absetzen, auf Gare stellen und mit ca. 3/4 Gare mit Schwaden abbacken.

Stückgare: ca. 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Backtemperatur: 230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 18 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen mit Mais und Karotten

MEISTERTIPP:

DIE TK-KAROTTENSTIFTE VOR DER VERARBEITUNG AUFTAUEN UND OHNE DIE AUFTAUFLÜSSIGKEIT VERARBEITEN.

... mit **KOMPLET Baguette Premium 10**



Fladen-Brot Rezeptur für 44 Stück à 325 g

Teig:	
KOMPLET Baguette Premium 10	1,000 kg
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 6,300 kg
Olivenöl	0,300 kg
Gesamtteig	ca. 16,850 kg
Zum Bestreichen:	
Weizenmehl, Type 550	0,600 kg
Wasser	1,000 kg
Salz	0,050 kg
Dekor:	
schwarzer Sesam	0,100 kg
Sesamsaat, geschält	0,150 kg
Gesamtdekor	0,250 kg
Gesamtgewicht	ca. 18,750 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges, außer dem Olivenöl, einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Das Olivenöl in den letzten 2 Minuten vor Knetzeitende dazugeben.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 – 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwägen, rund wirken und auf Zwischengare stellen.

Teigeinwaage: 0,380 kg

Zwischengare: 30 Minuten

Nach der Zwischengare die Teiglinge mit der Mehlschlemme bestreichen, Vertiefungen eindrücken und mit dem Dekor bestreuen und auf Gare stellen.

Dekor

Sesammischung: ca. 5 g pro Stück

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

Anschließend mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Aus Gutem das Beste backen!

Kompetenz am Grill



Schwarzbier-Stange Rezeptur für 49 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Wurzelbrot 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 4,800 kg
Schwarzbier	2,000 kg

Gesamtteig ca. 17,000 kg

Zum Unterkneten:

Röstzwiebeln	0,400 kg
--------------	----------

Dekor:

Roggenmehl, Type 997	0,250 kg
Semmelbrösel	0,250 kg

Gesamtdekor 0,500 kg

Gesamtgewicht ca. 17,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Die Röstzwiebeln am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe die Stücke abwiegen und mit kurzer Zwischengare zu Stangen ausformen. Anschließend an der Oberfläche leicht anfeuchten und in der Dekormischung (etwa 10 g pro Stück) wälzen. Nun auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 350 g

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

Bei 3/4 Gare mehrfach einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

... mit KOMPLET Wurzelbrot 20



Struwwelpeter Rezeptur für 59 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Wurzelbrot 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	8,000 kg
Hefe	0,050 kg
Wasser	ca. 7,600 kg
Gesamtteig	ca. 17,650 kg

Zum Unterkneten:

Röstzwiebeln	0,900 kg
Maiskörner, Dose	0,570 kg
Gesamtteiggewicht	ca. 19,120 kg

Zum Aufstreuen:

Gouda, gerieben	1,400 kg
Gesamtgewicht	20,520 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten, außer den Röstzwiebeln und dem Mais, einen Teig bereiten bis er sich vom Kesselrand löst. Die Röstzwiebeln und den Mais kurz vor Ende der Knetzeit kurz unterarbeiten.

Knetzeit (Spirale):	ca. 15 Minuten 1. Stufe ca. 15 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	24 °C

Den Teig nach dem Kneten in leicht geölte Wannen geben und ruhen lassen.

Teigruhe:	ca. 18 – 24 Std. bei ca. 6 °C
-----------	-------------------------------

Nach der Teigruhe den Teig auf einen gut bemehlten Arbeitstisch stürzen und ausbreiten. Anschließend Teigstücke abstechen und zu einem runden Ballen zusammenlegen.

Teigeinwaage:	320 g
---------------	-------

Die Teigstücke mit Wasser abstreichen, in dem geriebenen Käse wälzen und auf mit Backpapier belegte Bleche absetzen. Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken. Nach etwa 5 Minuten die Backtemperatur auf 200 °C reduzieren.

Stückgare:	keine
Backtemperatur:	ca. 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Aus Gutem das Beste backen!

Kompetenz am Grill



Gemüseseele

Rezeptur für 60 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Hefe	0,070 kg
Gemüsebrühe, gekörnt	0,070 kg
Pfeffer, schwarz, gemahlen	0,010 kg
Wasser	ca. 7,300 kg

Gesamtteig ca. 17,450 kg

Zum Unterkneten:

Maiskörner, Dose	0,750 kg
Karottenstifte, gefroren	0,750 kg
Paprikastreifen, Glas	0,750 kg

Gesamtfüllung 2,250 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne, geschält	0,350 kg
Sesamsaat, geschält	0,350 kg
Kürbiskerne, ganz	0,350 kg
Emmentaler, gerieben	0,350 kg

Gesamtdekor 1,400 kg

Gesamtgewicht ca. 21,100 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.
Die Zutaten zum Unterkneten am Ende der Knetzeit langsam unterarbeiten.

Knetzeit (Spirale): ca. 15 Minuten 1. Stufe
ca. 15 Minuten 2. Stufe
(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in leicht geölte
Wannen geben und ruhen lassen.

Teigruhe: 3 – 4 Stunden bei
Raumtemperatur

Den Teig nach der Teigruhe auf einen gut bemehlten
Arbeitstisch stürzen, ausbreiten und mit der Dekor-
mischung bestreuen (ca. 23 g pro Stück). Anschlie-
ßend in längliche Stücke teilen und auf mit Papier
ausgelegte Lochbleche legen. Selbstverständlich
kann die Gemüseseele wahlweise an den Enden
auch gegeneinander verdreht, also in typischen
Wurzelbrotform aufgearbeitet werden.

Teigeinwaage: 150 g bzw. 350 g (ergibt
140 Stück bzw. 60 Stück)

Danach ohne weitere Gare mit Schwaden abbacken.

Stückgare: keine
Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 26 Minuten
(150 g Teigeinwaage)
ca. 35 Minuten
(350 g Teigeinwaage)

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck (150 g Teig)
Weizenbrot (350 g Teig)

... mit **KOMPLET Wurzelkerni 30**



Wurzelkerni Classic

18 – 22 Stunden Teigführung
Rezeptur für 52 Stück à 300 g

Teig:	
KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser	ca. 8,000 kg

Gesamtteig ca. 18,030 kg

Dekor:	
Sonnenblumenkerne, geschält	0,300 kg
Sesamsaat, geschält	0,200 kg

Gesamtdekor 0,500 kg

Gesamtgewicht ca. 18,530 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
25 Minuten 2. Stufe

(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigruhe: 18 – 22 Stunden bei 7 °C und 75% r.F.

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten, mit den Saaten bestreuen und in längliche Stücke teilen.

Teigeinwaage: 350 g

Ohne eine weitere Verarbeitung die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und gut bemehlt auf Abziehapparate setzen.

Stückgare: keine

Danach ohne Gare direkt mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200° C

Nach ca. 5 – 10 Min. die Backtemperatur reduzieren.

Backzeit: 25 – 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrot

Aus Gutem das Beste backen!

Kompetenz am Grill

... mit KOMPLET Wurzelkerni 30



Wurzelkerni Brötchen Rezeptur für 232 Stück à ca. 70 g

Teig:	
KOMPLET Wurzelkerni 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Hefe	0,030 kg
Wasser	ca. 8,000 kg

Gesamtteig ca. 18,030 kg

Dekor:	
Sonnenblumenkerne	0,300 kg
Sesamsaat	0,200 kg

Gesamtdekor 0,500 kg

Gesamtgewicht ca. 18,530 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Stufe
15 – 25 Minuten 2. Stufe
(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen.)

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben.

Teigruhe: 18 – 22 Stunden
bei 7 °C

Nach der Teigruhe den Teig auf den gut bemehlten Arbeitstisch stürzen, ausbreiten und mit den Saaten bestreuen. Der Länge nach (3 – 4 cm) teilen, in ca. 80 g schwere Teigstücke abwägen, auf vorbereitete Bleche setzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Aus Gutem das Beste backen!

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