

# 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
<b>Gesamt Quellstück</b>	<b>1,800 kg</b>

### Teig:

Quellstück	1,800 kg
<b>KOMPLET Baguette Premium 10</b>	<b>1,000 kg</b>
Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
Gemüsemais (Dose)	1,500 kg
Speiseöl	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	ca. 5,000 kg
<b>Gesamtteig</b>	<b>ca. 18,900 kg</b>

### 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
<b>Gesamtdekor</b>	<b>ca. 1,830 kg</b>

<b>Gesamtgewicht</b>	<b>ca. 22,730 kg</b>
----------------------	----------------------

### 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

<b>Teig:</b>	
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
<hr/>	
Gesamtteig	ca. 16,850 kg
<b>Zum Bestreichen:</b>	
Weizenmehl, Type 550	0,600 kg
Wasser	1,000 kg
Salz	0,050 kg
<b>Dekor:</b>	
schwarzer Sesam	0,100 kg
Sesamsaat, geschält	0,150 kg
<hr/>	
Gesamtdekor	0,250 kg
<hr/>	
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 abwägen 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

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

Gesamtteig ca. 18,030 kg

<b>Dekor:</b>	
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

<b>Teig:</b>	
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

<b>Dekor:</b>	
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 abwiegen, 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



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