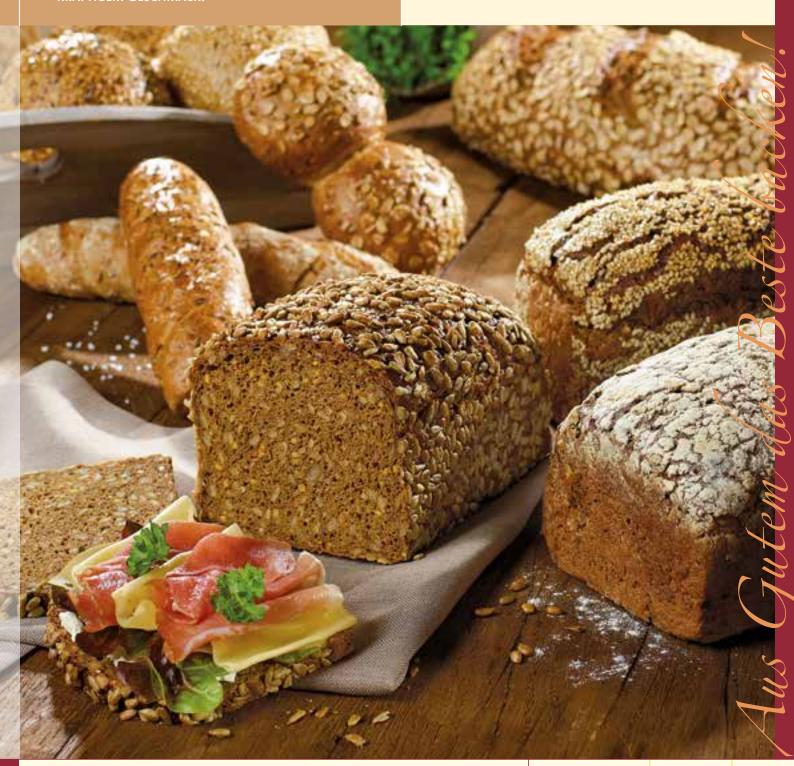
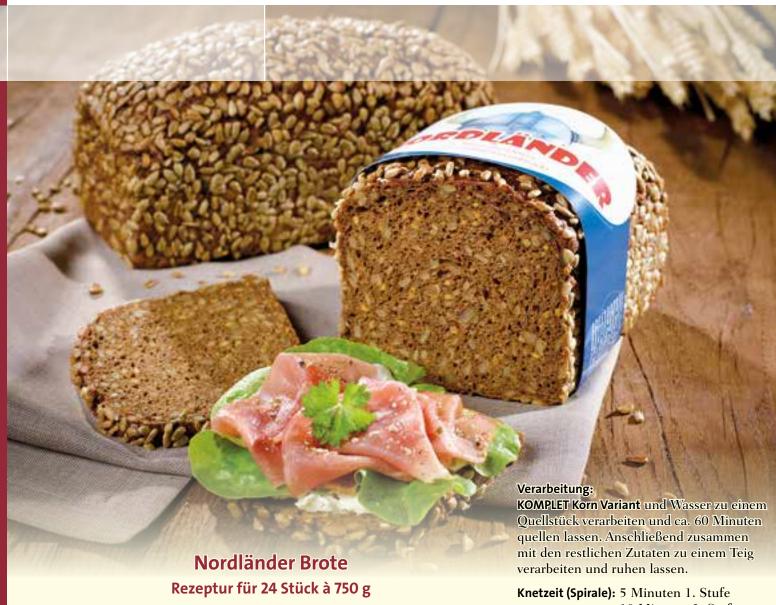
Kräftig - Körnig - Lecker!

KONZENTRIERTE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG RUSTIKALER BROTE UND KLEINGEBÄCKE MIT KRÄFTIGEM GESCHMACK.





Kräftig - Körnig - Lecker!



	Grundsauer	Roggenvollsauer	Anlagensauer
Quellstück:			
KOMPLET Korn Variant	>	5,000 kg	<
Wasser (30 - 40 °C)	>	5,000 kg	<
Teig:			
Quellstück	10,000 kg	10,000 kg	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	2,500 kg	2,500 kg	2,500 kg
Roggenmehl Type 997	1,450 kg	2,500 kg	2,330 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	- kg	0,500 kg	- kg
Grundsauer TA 160, 16 °S	2,500 kg	- kg	- kg
Anlagensauer TA 220, 27	°S - kg	- kg	1,480 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Hefe	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Sonnenblumenkerne	2,300 kg	2,300 kg	2,300 kg
Wasser	ca. 1,460 kg	ca. 2,400 kg	ca. 1,600 kg
Gesamtteig	ca. 20,610 kg	ca. 20,600 kg	ca. 20,610 kg
Dekor:			
Sonnenblumenkerne	>	1,100 kg	<
Gesamtgewicht	ca. 21,710 kg	ca. 21,700 kg	ca. 21,710 kg

10 Minuten 2. Stufe

 $\begin{array}{ll} \mbox{Teigtemperatur:} & ca.~26~^{\circ}C \\ \mbox{Teigruhe:} & 30~Minuten \\ \end{array}$

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare lang aufarbeiten. Nun die Oberfläche anfeuchten, in Sonnenblumenkernen wälzen (ca. 45 g pro Stück) und in gefettete Kästen legen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0.850 kgStückgare: 20 - 30 Minutenbei 30 °C und 70 % r.F.

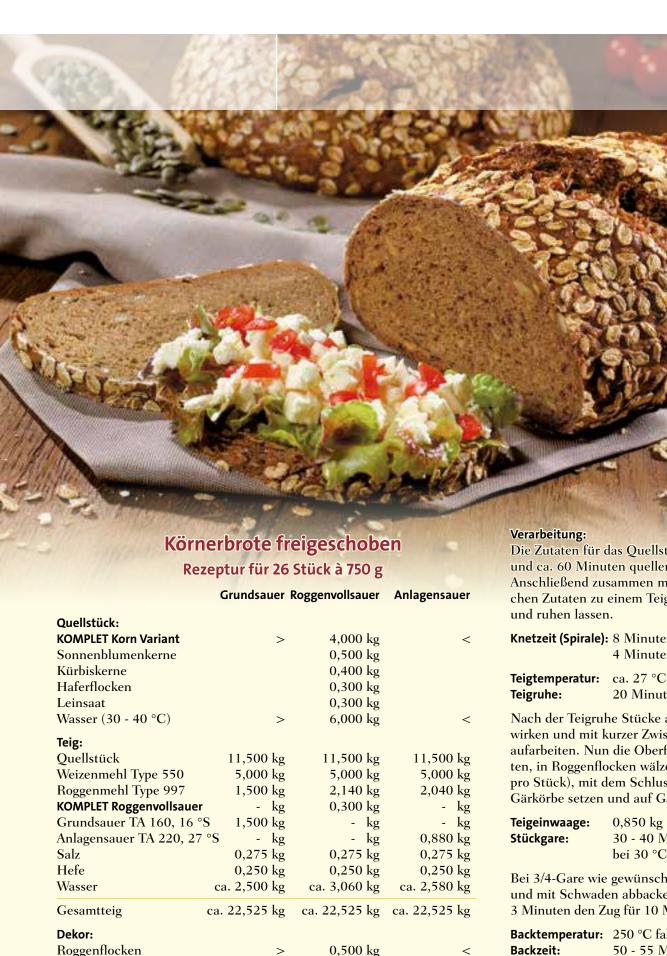
Bei voller Gare mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen und wie Roggenmischbrote abbacken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 210 °C

60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

Backzeit:



ca. 23,025 kg ca. 23,025 kg ca. 23,025 kg

Gesamtgewicht

Die Zutaten für das Quellstück vermischen und ca. 60 Minuten quellen lassen. Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten

Knetzeit (Spirale): 8 Minuten 1. Stufe 4 Minuten 2. Stufe

20 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare lang aufarbeiten. Nun die Oberfläche anfeuchten, in Roggenflocken wälzen (etwa 15 g pro Stück), mit dem Schluss nach oben in Gärkörbe setzen und auf Gare stellen.

0.850 kg

30 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei 3/4-Gare wie gewünscht schneiden und mit Schwaden abbacken. Nach 3 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C **Backzeit:** 50 - 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Mischbrot

Kräftig - Körnig - Lecker!





Anschließend ruhen lassen.

26 - 27 °C Teigtemperatur: Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Anschließend abpressen, rund wirken, die Oberfläche anfeuchten und in Roggenflocken (ca. 8 g pro Stück) wälzen. Im Anschluss je zwei Brötchen zusammensetzen, auf Lochbleche legen und auf Gare stellen.

1,800 kg (30er Presse) Teigeinwaage: 40 - 45 Minuten bei 30 °C Stückgare:

und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Sonnenblumenkernbrötchen

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare wie gewohnt zu Stangen aufwickeln.

Bei Bedarf die Oberfläche anfeuchten und wie gewünscht dekorieren. Hier eignen sich besonders Sesamsaat oder eine Kümmel-Salz-Mischung. Anschließend auf Gärgutträger oder Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 2,400 kg (30er Presse) 40 - 45 Minuten bei Stückgare:

30 °C und 70 % r.F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken. Zum Ende der Backzeit den Zug kurz öffnen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

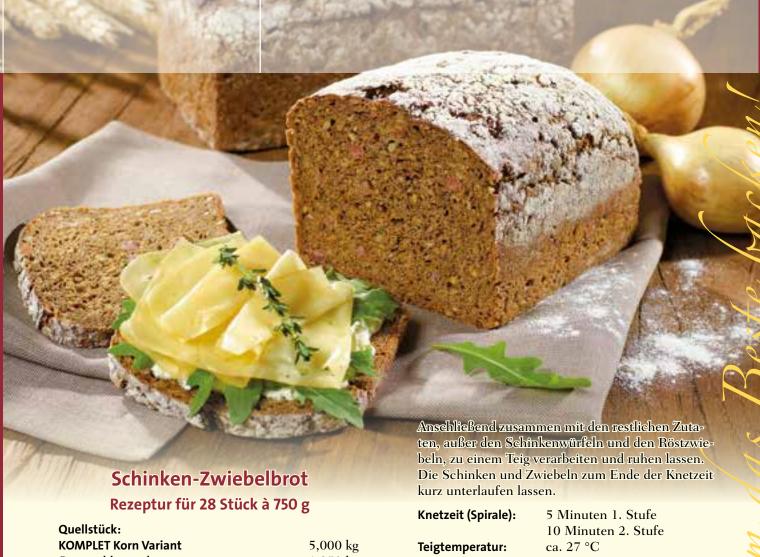
Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

Kräftig - Körnig - Lecker!





Kräftig - Körnig - Lecker!



Quelistaek.	
KOMPLET Korn Variant	5,000 kg
Sonnenblumenkerne	1,350 kg
Wasser (30 - 40 °C)	6,000 kg

ieig:	
Quellstück	12,350 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Schinkenwürfel	2,800 kg
Röstzwiebeln	1,400 kg
Wasser	ca. 2,000 kg
Gesamtgewicht	ca. 23.970 kg

Verarbeitung:

KOMPLET Korn Variant, Sonnenblumenkerne und Wasser zu einem Quellstück verarbeiten und ca. 60 Minuten quellen lassen.

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten und in gefettete Kästen legen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 0.850 kg

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Roggenmehl absieben. Bei ³/₄-Gare mit Schwaden abbacken. Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

250 °C fallend auf 200 °C **Backtemperatur:**

60 Minuten **Backzeit:**

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrot mit

Schinken und Zwiebeln

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.: 030/723972-0 · Fax: 030/723972-99