

KOMPLET Korn Variant

Kräftig - Körnig - Lecker!

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



Aus Gutem das Beste backen!



KOMPLET Korn Variant

Kräftig - Körnig - Lecker!



Nordländer Brote

Rezeptur für 24 Stück à 750 g

	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

Verarbeitung:

KOMPLET Korn Variant und Wasser zu einem Quellstück verarbeiten und ca. 60 Minuten quellen lassen. Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: 30 Minuten

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 kg
Stückgare: 20 - 30 Minuten
bei 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
Backzeit: 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot



Körnerbrote freigeschoben

Rezeptur für 26 Stück à 750 g

	Grundsauer	Roggenvollsauer	Anlagensauer
Quellstück:			
KOMPLET Korn Variant	>	4,000 kg	<
Sonnenblumenkerne		0,500 kg	
Kürbiskerne		0,400 kg	
Haferflocken		0,300 kg	
Leinsaat		0,300 kg	
Wasser (30 - 40 °C)	>	6,000 kg	<
Teig:			
Quellstück	11,500 kg	11,500 kg	11,500 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg	5,000 kg	5,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,500 kg	2,140 kg	2,040 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	- kg	0,300 kg	- kg
Grundsauer TA 160, 16 °S	1,500 kg	- kg	- kg
Anlagensauer TA 220, 27 °S	- kg	- kg	0,880 kg
Salz	0,275 kg	0,275 kg	0,275 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg	0,250 kg
Wasser	ca. 2,500 kg	ca. 3,060 kg	ca. 2,580 kg
Gesamtteig	ca. 22,525 kg	ca. 22,525 kg	ca. 22,525 kg
Dekor:			
Roggenflocken	>	0,500 kg	<
Gesamtgewicht	ca. 23,025 kg	ca. 23,025 kg	ca. 23,025 kg

Verarbeitung:

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

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

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 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.

Teigleinwaage: 0,850 kg

Stückgare: 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

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Korn Variant

Kräftig - Körnig - Lecker!

Grundrezeptur für Kleingebäcke

Rezeptur für 270 Stück à 68 g

Quellstück:	
KOMPLET Korn Variant	4,000 kg
Wasser (30 - 40 °C)	4,000 kg

Teig:	
Quellstück	8,000 kg
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
KOMPLET Magnum	0,150 kg
Salz	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 4,600 kg

Gesamtgewicht	ca. 23,450 kg
---------------	---------------

Verarbeitung:
KOMPLET Korn Variant und Wasser zu einem Quellstück verarbeiten und ca. 60 Minuten quellen lassen.
Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare wie gewünscht weiter aufarbeiten. Anschließend auf Gärgutträger oder Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Teigleinwaage:	2,400 kg (30er Presse)
Stückgare:	40 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen



Doppelkorn Rezeptur für 195 Stück à 100 g

Verarbeitung:

Teig gemäß der Grundrezeptur für Kleingebäcke herstellen. Zum Ende der Knetzeit unter den gesamten Teig 1,000 kg Sonnenblumenkerne unterkneten. Anschließend ruhen lassen.

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Anschließend abpres- sen, 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.

Teigeinwaage: 1,800 kg (30er Presse)

Stückgare: 40 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Sonnenblumenkernbrötchen

Brotzeitspitz Rezeptur für 270 Stück à 68 g

Verarbeitung:

Teig gemäß der Grundrezeptur für Kleingebäcke herstellen und ruhen lassen.

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

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)

Stückgare: 40 - 45 Minuten bei 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

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Korn Variant

Kräftig - Körnig - Lecker!





Karottenbrot

Rezeptur für 24 Stück à 750 g

Quellstück:

KOMPLET Korn Variant	5,000 kg
Wasser (30 - 40 °C)	5,000 kg

Teig:

Quellstück	10,000 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Karottenstifte, aufgetaut	4,000 kg
Wasser	ca. 1,400 kg

Gesamtteig	ca. 20,820 kg
------------	---------------

Dekor:

Sesamsaat	0,750 kg
-----------	----------

Gesamtgewicht	ca. 21,570 kg
---------------	---------------

Verarbeitung:

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

Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten, außer den Karottenstiften, zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen. Die Karottenstifte zum Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten und die Oberfläche anfeuchten.

Anschließend in Sesamsaat wälzen (ca. 30 g pro Stück) und in gefettete Kästen legen. Sollen die Brote geschnitten werden, ist es von Vorteil, sie direkt nach dem Aufarbeiten zu schneiden.

Anschließend auf Gare stellen.

Teigleinwaage: 0,850 kg

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

Bei $\frac{3}{4}$ -Gare mit Schwaden abbacken.

Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Karottenbrot

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Korn Variant

Kräftig - Körnig - Lecker!



Schinken-Zwiebelbrot

Rezeptur für 28 Stück à 750 g

Quellstück:

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

Teig:

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.

Anschließend zusammen mit den restlichen Zutaten, außer den Schinkenwürfeln und den Röstzwiebeln, zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen. Die Schinken und Zwiebeln zum Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Knetzeit (Spirale):	5 Minuten 1. Stufe 10 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
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 $\frac{3}{4}$ -Gare mit Schwaden abbacken. Nach 2 Minuten den Zug für 10 Minuten öffnen.

Backtemperatur:	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	60 Minuten

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



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