

KOMPLET Marathon®

Besonders frisch im Geschmack mit leckeren Apfelstücken!



KOMPLET Marathon
KOMPLET Marathon OS 35
KOMPLET Marathon MS 35



Aus jedem das Beste backen!

KOMPLET Marathon®

Der 1. Weg zu MARATHON Brot und Brötchen MARATHON® - Die bewährte komplette Backmischung

Mit jodiertem Speisesalz

Marathon Brot

KOMPLET Marathon	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Gesamtteig	ca. 16,700 kg

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen.
Der Teig ist zu Beginn des Knetprozesses sehr fest.
Bitte kein Wasser nachschütten!

Knetzeit:	5 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teigeinwaage:	0,850 kg (für 0,750 kg-Brote)

Nach dem Verwiegen die Teigstücke rund wirken und je nach gewünschter Form (rund oder länglich) weiterverarbeiten. Anschließend in gemehlte und mit Sonnenblumenkernen ausgestreute Brotformen setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare bei 3/4 - Gare auf Abziehapparate stürzen, längs einschneiden und mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

MARATHON Brötchen

KOMPLET Marathon	7,000 kg
Weizenmehl Type 550	3,000 kg
Salz	0,060 kg
KOMPLET GMI 3*	0,090 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 16,550 kg

*bei Gärunterbrechung KOMPLET GMI 3 durch KOMPLET Eisbär ersetzen.

Knetzeit:	5 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinwaage:	2,500 kg (pro Presse)

Nach dem Verwiegen die Ballen rund wirken.

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und evtl. rund wirken, mit Wasser abstreichen und in Getreideflocken oder Sonnenblumenkerne drücken.
Anschließend auf Kippschalen oder Bleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und wie Brötchen abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 20 - 23 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

Marathon Brot mit Buttermilch "Radler-Brot"

KOMPLET Marathon	10,000 kg
Sonnenblumenkerne	0,500 kg
Hefe	0,300 kg
Buttermilch	1,500 kg
Wasser	5,200 kg
Gesamtteig	17,500 kg

Knetzeit:	3 Minuten 1. Stufe 7 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 °C
Teigruhe:	25 Minuten
Teigeinwaage:	0,850 kg (für 0,750 kg-Brote)

Die Teigstücke nach der Teigruhe rund aufarbeiten, mit einem Torteneinteiler eindrücken, etwas anfeuchten, in Sonnenblumenkerne drücken oder mit Mehl bestäuben und mit dem Schluss nach oben in Brotkörbe setzen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten

Die Brote nach der Gare auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf schieben. Nach 3 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 50 - 55 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

KOMPLET Marathon OS 35[®]

Der 2. Weg zu MARATHON Brot und Brötchen MARATHON OS 35[®] - Vormischung ohne Sauer

Mit jodiertem Speisesalz

	Marathon Brot mit Roggenvollsauer	Marathon Brot mit 3-Stufen Vollsauer	Marathon Brot mit Grundsauer	Marathon Brot mit Flüssigsauer
KOMPLET Marathon OS 35	3,500 kg	3,500 kg	3,500 kg	3,500 kg
KOMPLET Roggenvollsauer	0,500 kg	-	-	-
3 Stufen Vollsauer TA 180 13 – 15 S°	-	3,000 kg	-	-
Grundsauer TA 160 / 16 S°	-	-	2,500 kg	-
Flüssigsauer TA 220 / 27 S°	-	-	-	1,400 kg
Weizenmehl Type 550	3,500 kg	3,500 kg	3,500 kg	3,500 kg
Roggenmehl Type 997	2,500 kg	1,400 kg	1,450 kg	2,350 kg
Hefe	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg
Wasser	ca. 6,500 kg	5,100 kg	5,550 kg	5,750 kg
Gesamtteig	ca. 16,700 kg	16,700 kg	16,700 kg	16,700 kg

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen.
Der Teig ist zu Beginn des Knetprozesses sehr fest.
Bitte kein Wasser nachschütten!

Knetzeit: 5 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: 26 - 28 °C
Teigruhe: 20 - 30 Minuten
Teiginwaage: 0,850 kg
(für 0,750 kg-Brote)

Nach dem Verwiegen die Teigstücke rund wirken
und je nach gewünschter Form (rund oder länglich)
weiterverarbeiten. Anschließend in gemehlte

und mit Sonnenblumenkernen ausgestreute
Brotformen setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare bei 3/4 - Gare auf Abzieh-
apparate stürzen, längs einschneiden und mit Schwaden
schieben. Nach 3 Minuten den Zug für 5 Minuten
öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

MARATHON Brötchen

KOMPLET Marathon OS 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,500 kg
KOMPLET GMI 3*	0,300 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 16,700 kg

*bei Gärunterbrechung KOMPLET GMI 3 durch
KOMPLET Eisbär ersetzen.

Knetzeit: 5 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur: 25 °C
Teigruhe: 10 Minuten
Teiginwaage: 2,500 kg (pro Presse)

Nach dem Verwiegen die Ballen rund wirken.

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und evtl. rund wirken,
mit Wasser abstreichen und in Getreideflocken oder
Sonnenblumenkerne drücken.
Anschließend auf Kippdielen oder Bleche setzen und
auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten
bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und
wie Brötchen abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 20 - 23 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Marathon MS 35[®]

Der 3. Weg zu MARATHON Brot und Brötchen MARATHON MS 35[®] - Vormischung mit Sauer

Mit jodiertem Speisesalz

MARATHON Brot

KOMPLET Marathon MS 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550/812	3,500 kg
Roggenmehl Type 997/1150	3,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,300 kg
Gesamtteig	ca. 16,700 kg

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen.
Der Teig ist zu Beginn des Knetprozesses sehr fest.
Bitte kein Wasser nachschütten!

Knetzeit:	5 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	20 - 30 Minuten
Teiginwaage:	0,850 kg (für 0,750 kg-Brote)

Nach dem Verwiegen die Teigstücke rund wirken und je nach gewünschter Form (rund oder länglich) weiterverarbeiten. Anschließend in gemahlte und mit Sonnenblumenkernen ausgestreute Brotformen setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Min. bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare bei 3/4 - Gare auf Abziehapparate stürzen, längs einschneiden, und mit Schwaden schieben. Nach 3 Minuten den Zug für 5 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

MARATHON Brötchen

KOMPLET Marathon MS 35	3,500 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Roggenmehl Type 997	1,500 kg
Komplet GMI 3*	0,150 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
Gesamtteig	ca. 16,550 kg

*bei Gärunterbrechung KOMPLET GMI 3 durch KOMPLET Eisbär ersetzen.

Knetzeit:	5 Minuten 1. Stufe 5 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	25 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teiginwaage:	2,500 kg (pro Presse)

Nach dem Verwiegen die Ballen rund wirken.

Ballengare: 15 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und evtl. rund wirken, mit Wasser abstreichen und in Getreideflocken oder Sonnenblumenkerne drücken.
Anschließend auf Kippdielen oder Bleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 - 40 Minuten bei 30 °C und 75 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden schieben und wie Brötchen abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 - 23 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Weizenmischbrötchen