

KOMPLET Roggenbrötchen 20

Aus dem Roggen das Beste!

KONZENTRIERTE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON ROGGENBRÖTCHEN UND ANDEREN KLEINGEBÄCKEN



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Roggenbrötchen 20

Aus dem Roggen das Beste!

KONZENTRIERTE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON ROGGENBRÖTCHEN UND ANDEREN KLEINGEBÄCKEN

- Hergestellt mit Roggen-Natursauerteig
- Ideales Produkt für Roggenbrötchen, da rationelle und zeitsparende Verarbeitung ohne Quellstück (direkte Führung)
- Hohe Gärstabilität
- Herrlich aromatisch und ursprünglich im Geschmack
- Eine ausgezeichnete Frischhaltung durch speziell aufeinander abgestimmte Rohstoffe



Sauerteigbrötchen

Rezeptur für ca. 240 Stück à 60 g

Teig:	
KOMPLET Roggenbrötchen 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Gesamtteig	ca. 16,900 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit: 7 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage: ca. 2, 100 kg (30er Wirksteller)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Die Teiglinge wahlweise in Roggenmehl drücken, auf Lochblechen absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare, wenn gewünscht, einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C
Backzeit: 20 - 22 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenbrötchen

MEISTERTIPP:

BEI DER VERARBEITUNG VON GRÖßEREN TEIGEN ODER EINER TEIGFÜHRUNG ÜBER GU ODER GV KANN DIE HEFEMENGE AUF 2 - 3 % REDUZIERT WERDEN.



Roggenbaguette

Rezeptur für ca. 48 Stück à 300 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,800 kg

Gesamtteig ca. 17,000 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit: 7 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen.

Teigeinwaage: 0,350 kg / Stück

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Anschließend auf Gärgutträger setzen oder in Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Mehl absieben, auf Abziehapparate setzen, einschneiden und mit Schwaden abbacken. Die letzten 5 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur: ca. 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: 25 - 28 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Roggenmischbrot

Schinken - Sauerkraut - Brötchen

Rezeptur für ca. 225 Stück à 70 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	4,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	4,000 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,400 kg

Zum Unterkneten:

Schinkenwürfel, geräuchert	1,150 kg
Sauerkraut	1,150 kg

Gesamtteig ca. 19,100 kg

Dekor:

Gouda, gerieben	0,500 kg
Kürbiskerne, ganz	0,500 kg
Sesamsaat, geschält, hell	0,500 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges, außer dem Sauerkraut und den Schinkenwürfeln, zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen. Das Sauerkraut gut ausdrücken und zusammen mit den Schinkenwürfeln am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Knetzeit: 7 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2,500 kg (30er Wirteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Die Zutaten für die Dekormischung trocken vermischen. Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung drücken. Anschließend auf mit Backpapier belegten Lochblechen absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten
bei 30 °C und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240° C fallend auf 210° C

Backzeit: 20 - 22 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Roggenbrötchen mit Sauerkraut und Schinken

Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Roggenbrötchen 20

Aus dem Roggen das Beste!

KONZENTRIERTE VORMISCHUNG ZUR HERSTELLUNG
VON ROGGENBRÖTCHEN UND ANDEREN KLEINGEBÄCKEN



Mehrkornbrötchen

Rezeptur für ca. 270 Stück à 70 g

Quellstück:

Leinsaat	1,200 kg
Sonnenblumenkerne, geschält	1,200 kg
Haferflocken	0,800 kg
Sesamsaat, geschält, hell	0,800 kg
Wasser, ca. 30 °C	4,000 kg

Gesamt Quellstück ca. 8,000 kg

Teig:

KOMPLET Roggenbrötchen 20	2,000 kg
Weizenmehl, Type 550	5,000 kg
Roggenmehl, Type 997 / 1150	3,000 kg
Salz	0,050 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	4,400 kg

Gesamtteig ca. 22,850 kg

Dekor:

Sesamsaat, geschält, hell	0,500 kg
Sonnenblumenkerne, geschält	0,500 kg
Haferflocken	0,500 kg
Leinsaat	0,375 kg

Gesamtdekor ca. 1,875 kg

Gesamtgewicht ca. 24,725 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Quellstückes miteinander vermischen und quellen lassen.

Quellzeit: ca. 50 Minuten

Alle Zutaten des Teiges und das Quellstück zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit: 7 Minuten 1. Stufe
2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe Ballen abwägen, rund wirken und abgedeckt ruhen lassen.



Teigleinwaage: 2,500 kg (30er Wirksteller)
Ballengare: ca. 10 Minuten

Alle Zutaten des Dekors trocken vermischen. Den Teig nach der Ballengare abpressen, die Oberfläche mit Wasser bestreichen und in die Dekormischung drücken. Danach auf Lochbleche absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten
bei 30 °C, 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 240° C fallend auf 210° C
Backzeit: 20 - 22 Minuten

Verkehrsbezeichnung: Dreikornbrötchen

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

Aus Gutem das Beste backen!