



VORTEILE

- Soft-aromatische Krume
- Crunchy Kruste
- Ausgezeichnete Frischhaltung
- Ideal zur Langzeitführung
- Attraktives Gebäckvolumen
- Vielfältige Gebäckvarianten
- Einfache und rationelle Herstellung



KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Außen knusprig, innen goldrichtig!

50%ige Vormischung zur Herstellung von Dinkel-Mais-Gebäcken.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Grundrezepturen

	Dinkel-Maisbrote	Dinkel-Maisbrötchen		Knetzeit (Spirale):	ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang
Teig	5,000 kg	4,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50	Teigtemperatur:	ca. 26 °C
	5,000 kg	6,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	Teigruhe:	ca. 15 Min.
	—	0,300 kg	KOMPLET Aroma-Star Universal	Teigeinwaage Brot:	ca. 0,550 kg
	0,220 kg	0,220 kg	Salz	Teigeinwaage Brötchen:	2,100 kg, 30er Presse
	0,200 kg	0,250 kg	Hefe	Stück-/Ballengare:	ca. 10 Min
	ca. 6,000 kg	ca. 5,400 kg	Wasser	Brote leicht spitz aufarbeiten. Brötchen rund oder eckig abpressen. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und über GV führen.	
	ca. 16,420 kg	ca. 16,170 kg	Gesamtteig	Lagertemperatur:	ca. 5 °C
Dekor	0,270 kg	0,400 kg	KOMPLET Maisgranulat	Reifezeit:	ca. 18 - 20 Std.
	0,180 kg	0,300 kg	Sesamsaat, hell	Einschneiden und mit ca. 3/4-Gare mit Schwaden abbacken.	
	0,150 kg	0,200 kg	Kürbiskerne	Backtemperatur Brot:	220 °C fallend auf 180 °C
				Backtemp. Brötchen:	220 °C fallend auf 200 °C
				Backzeit Brot:	ca. 30 Min.
				Backzeit Brötchen:	ca. 20 - 22 Min.

Meistertipp: Bei direkter Teigführung wird beim Brotteig 0,250 - 0,300 kg Hefe verwendet.



Brot-Rezepturen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 31 Kürbis-Maisbrote / ca. 36 Walnuss-Cranberry-Maisbrote

	Kürbis-Maisbrote	Walnuss-Cranberry-Maisbrote*	
Teig	5,000 kg	5,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50
	5,000 kg	5,000 kg	Dinkelmehl, Type 630
	0,220 kg	0,220 kg	Salz
	0,200 kg	0,200 kg	Hefe
Zum Unterkneten	ca. 6,000 kg	ca. 6,000 kg	Wasser
	—	1,500 kg	Cranberries*
	—	1,500 kg	Walnusskerne, Bruch*
	—	0,600 kg	Wasser, warm*
Dekor	1,000 kg	—	TK-Kürbiswürfel, aufgetaut
	ca. 17,420 kg	ca. 20,020 kg	Gesamtteig
Dekor	0,400 kg	0,360 kg	KOMPLET Maisgranulat
	0,400 kg	—	Kürbiskerne
	—	0,360 kg	Haferflocken
			*Cranberries, Walnüsse mit dem Wasser vermischen und ca. 1 Stunde quellen lassen.
			Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang
			Frucht-Nuss-Mischung bzw. Kürbiswürfel zum Schluss unterkneten.
			Teigtemperatur: ca. 26 - 27 °C
			Teigruhe: ca. 15 Min.
			Teigeinwaage: ca. 0,550 kg
			Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und über GV führen.
			Lagertemperatur: ca. 5 °C
			Reifezeit: ca. 18 - 20 Stunden
			Mit ca. 3/4-Gare mit Schwaden abbacken.
			Backtemperatur: 220 °C fallend auf 180 °C
			Backzeit: ca. 30 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Dinkel-Mais-Carree

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 27 Stück à ca. 500 g

Teig	5,000 kg 5,000 kg 0,220 kg 0,200 kg ca. 6,000 kg ca. 16,420 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50 Dinkelmehl, Type 630 Salz Hefe Wasser Gesamtteig	Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang Teigtemperatur: ca. 25 - 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigeinwaage: ca. 0,600 kg Rund aufarbeiten. Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und mit dem Dekor nach unten legen . Über Kreuz mittig durchstechen und die Ecken von innen nach außen überklappen
Dekor	0,250 kg 0,220 kg 0,220 kg	KOMPLET Maisgranulat Sonnenblumenkerne, geschält Kürbiskerne, ganz	Lagertemperatur: ca. 5 °C Reifezeit: ca. 18 - 20 Stunden Mit ca. 3/4-Gare mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: ca. 220 °C fallend auf 180 °C Backzeit: ca. 25 Min.



Brötchen-Rezepturen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 215 Kürbis-Maisbrötchen / ca. 250 Müsli-Maisbrötchen

	Kürbis-Mais-brötchen*	Müsli-Mais-brötchen**	
Quellstück	— — 1,000 kg 1,000 kg	1,600 kg Cranberries 0,800 kg Haselnüsse, gehackt 0,800 kg Kürbiskerne 0,600 kg Wasser, warm	Die Zutaten der Quellstücke vermischen und ca. 1 Stunde quellen lassen. *Die eingeweichten Kürbiskerne bei den Kürbis-Maisbrötchen von Anfang an dem Teig zugeben.
Teig	— — — — — ca. 4,600 kg	4,000 kg KOMPLET Dinkelmaiskruste 50 6,000 kg Dinkelmehl, Type 630 0,300 kg KOMPLET Aroma-Star Universal 0,220 kg Salz 0,250 kg Hefe ca. 5,400 kg Wasser	Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang **Das Quellstück der Müsli-Maisbrötchen zum Schluss unterkneten. Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigeinwaage: ca. 2,400 kg, 30er Presse Oberseite der Kürbis-Maisbrötchen in Maisgranulat und die Unterseite in Kürbiskerne drücken. Müsli-Maisbrötchen in Haferflocken drücken. Beide Sorten über GV führen.
	ca. 17,370 kg	ca. 19,970 kg Gesamtteig	Lagertemperatur: ca. 5 °C Reifezeit: ca. 18 - 20 Std.
Dekor	— — —	0,500 kg KOMPLET Maisgranulat 1,000 kg Kürbiskerne — Haferflocken	Vollgarig mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 20 - 22 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Dinkel-Mais-Baguette

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für 48 Stück à ca. 300 g

Teig	4,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50	Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang Teigtemperatur: ca. 25 - 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigeinwaage: ca. 0,350 kg Stückgare: ca. 20 Min.
	1,000 kg	KOMPLET Baguette Premium 10	
	5,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	
	0,040 kg	Salz	
	0,200 kg	Hefe	
	ca. 6,500 kg	Wasser	
	ca. 16,740 kg	Gesamtteig	
Dekor	0,250 kg	KOMPLET Maisgranulat	Wie Baguettes aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten in der Dekormischung wälzen und über GV führen. Lagertemperatur: ca. 5 °C Reifezeit: ca. 18 - 20 Stunden Nach Baguette-Art einschneiden und mit ca. 3/4-Gare mit Schwaden abbacken.
	0,250 kg	Sonnenblumenkerne	
	0,250 kg	Kürbiskerne	
		Backtemperatur: 220 °C fallend auf 190 °C Backzeit: ca. 25 Min.	



Dinkel-Mais-Fladenbrot

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für 43 Stück à ca. 320 g

Teig	4,000 kg 6,000 kg 0,300 kg 0,220 kg 0,250 kg ca. 5,600 kg ca. 16,370 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50 Dinkelmehl, Type 630 KOMPLET Aroma-Star Universal Salz Hefe Wasser Gesamtteig	Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigeinwaage: ca. 0,375 kg Rund aufarbeiten. Zwischengare: ca. 30 Min. Die Teiglinge breitdrücken, anfeuchten, mit dem Dekor bestreuen und auf Gare stellen.
Dekor	0,250 kg 0,100 kg 0,100 kg	KOMPLET Maisgranulat Sesamsaat, hell Schwarzkümmel	Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 16 - 18 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Mais-Twister

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für ca. 160 Stück

Teig	5,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50	Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang
	5,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	Teigtemperatur: ca. 24 °C
	0,220 kg	Salz	Teigruhe: ca. 10 Min.
	0,250 kg	Hefe	Den Teig verwiegen, eckig zusammenstoßen, tourieren und kühlen.
	ca. 5,200 kg	Wasser	
	ca. 15,670 kg	Gesamtteig	
zum Tourieren	3,000 kg	Ziehmargarine, Platte	Teigeinwaage: ca. 3,900 kg
Füllung	2,000 kg	Käse, gerieben (Emmentaler)	Einwaage
	2,000 kg	Schinkenwürfel, geräuchert	Ziehmargarine: ca. 0,750 kg
Dekor	0,400 kg	KOMPLET Maisgranulat	Touren: drei einfache
	0,200 kg	Sesamsaat, geschält, hell	Teigstärke/Maße: ca. 3 mm, 36 x 200 cm
			Einwaage Füllung: ca. 1,000 kg / Teigstück
			Teig ausrollen, mit Wasser befeuchten, auf der unteren Hälfte die Füllung aufstreuen und zuklappen.
			Anfeuchten, mit Dekor bestreuen, in Streifen von 5 x 18 cm schneiden, gegeneinander verdreht auf vorbereitete Bleche setzen und mit 3/4-Gare abbacken.
			Stückgare: ca. 45 - 50 Min. 30 °C, 70 % r. F.
			Backtemperatur: ca. 220 °C fallend auf 200 °C
			Backzeit: ca. 20 - 22 Min.

Meistertipp: Die Mais-Twister können auch über GV geführt werden.



Weitere
Rezepte