



VORTEILE

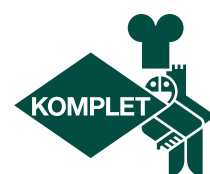
- Soft-aromatische Krume
- Crunchy Kruste
- Ausgezeichnete Frischhaltung
- Ideal zur Langzeitführung
- Attraktives Gebäckvolumen
- Vielfältige Gebäckvarianten
- Einfache und rationelle Herstellung



KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Außen knusprig, innen goldrichtig!

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



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



	Dinkel-Maisbrote	Dinkel-Maisbrötchen	
Teig	_____	5,000 kg	4,000 kg
	_____	5,000 kg	6,000 kg
	_____	—	0,300 kg

	_____	0,220 kg	0,220 kg
	_____	0,200 kg	0,250 kg
	_____	ca. 6,000 kg	ca. 5,400 kg
	_____	ca. 16,420 kg	ca. 16,170 kg
Dekor	_____	0,270 kg	0,400 kg
	_____	0,180 kg	0,300 kg
	_____	0,150 kg	0,200 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 Brot: ca. 0,550 kg

Teigeinwaage Brötchen: 2,100 kg, 30er Presse

Stück-/Ballengare: ca. 10 Min

Brote leicht spitz aufarbeiten.
Brötchen rund oder eckig abpressen.

Die Oberfläche anfeuchten, in der Dekor-
mischung wälzen und über GV führen.

Lagertemperatur: ca. 5 °C

Reifezeit: ca. 18 - 20 Std.

Einschneiden und mit ca. 3/4-Gare mit
Schwaden abbacken.

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
	ca. 6,000 kg	ca. 6,000 kg	Wasser
Zum Unterkneten	—	1,500 kg	Cranberries*
	—	1,500 kg	Walnusskerne, Bruch*
	—	0,600 kg	Wasser, warm*
	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.

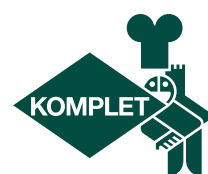
Lagertemperatur: ca. 5 °C

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	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. 0,600 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 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.
	_____	5,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	
Dekor	_____	0,220 kg	Salz	
	_____	0,200 kg	Hefe	
	_____	ca. 6,000 kg	Wasser	
	_____	ca. 16,420 kg	Gesamtteig	
	_____	0,250 kg	KOMPLET Maisgranulat	
	_____	0,220 kg	Sonnenblumenkerne, geschält	
	_____	0,220 kg	Kürbiskerne, ganz	



Brötchen-Rezepturen

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

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

		Kürbis-Maisbrötchen*	Müsli-Maisbrötchen**	
Quellstück	_____	—	1,600 kg	Cranberries
	_____	—	0,800 kg	Haselnüsse, gehackt
	_____	1,000 kg	0,800 kg	Kürbiskerne
	_____	1,000 kg	0,600 kg	Wasser, warm
Teig	_____	4,000 kg	4,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50
	_____	6,000 kg	6,000 kg	Dinkelmehl, Type 630
	_____	0,300 kg	0,300 kg	KOMPLET Aroma-Star Universal
	_____	0,220 kg	0,220 kg	Salz
	_____	0,250 kg	0,250 kg	Hefe
	_____	ca. 4,600 kg	ca. 5,400 kg	Wasser
	_____	ca. 17,370 kg	ca. 19,970 kg	Gesamtteig
Dekor	_____	0,500 kg	—	KOMPLET Maisgranulat
	_____	1,000 kg	—	Kürbiskerne
	_____	—	1,000 kg	Haferflocken

Die Zutaten der Quellstücke vermischen und ca. 1 Stunde quellen lassen.

*Die eingeweichten Kürbiskerne bei den Kürbis-Maisbrötchen von Anfang an dem Teig zugeben.

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.

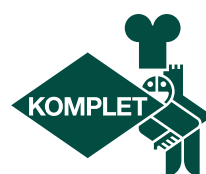
Lagertemperatur: ca. 5 °C

Reifezeit: ca. 18 - 20 Std.

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



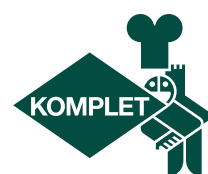
Dinkel-Mais-Fladenbrot

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

Rezeptur für 43 Stück à ca. 320 g

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50	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. Backtemperatur: 220 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 16 - 18 Min.
	_____	6,000 kg	Dinkelmehl, Type 630	
	_____	0,300 kg	KOMPLET Aroma-Star Universal	
	_____	0,220 kg	Salz	
	_____	0,250 kg	Hefe	
	_____	ca. 5,600 kg	Wasser	
	_____	ca. 16,370 kg	Gesamtteig	

Dekor	_____	0,250 kg	KOMPLET Maisgranulat	
	_____	0,100 kg	Sesamsaat, hell	
	_____	0,100 kg	Schwarzkümmel	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Mais-Twister

KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

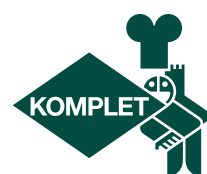
Rezeptur für ca. 160 Stück

Teig	_____	5,000 kg	KOMPLET Dinkelmaiskruste 50
	_____	5,000 kg	Dinkelmehl, Type 630
	_____	0,220 kg	Salz
	_____	0,250 kg	Hefe
	_____	ca. 5,200 kg	Wasser
	_____	ca. 15,670 kg	Gesamtteig
zum Tourieren	_____	3,000 kg	Ziehmarginare, Platte
Füllung	_____	2,000 kg	Käse, gerieben (Emmentaler)
	_____	2,000 kg	Schinkenwürfel, geräuchert
Dekor	_____	0,400 kg	KOMPLET Maisgranulat
	_____	0,200 kg	Sesamsaat, geschält, hell
Knetzeit (Spirale): ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang Teigtemperatur: ca. 24 °C Teigruhe: ca. 10 Min. Den Teig verwiegen, eckig zusammenstoßen, tourieren und kühlen. Teigeinwaage: ca. 3,900 kg Einwaage Ziehmarginare: ca. 0,750 kg Touren: drei einfache 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



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!