



# GEBÄCKSPEZIALITÄTEN ZUR **GRILLSAISON**

## **KOMPLET Dinkelmaiskruste 50**

Dinkel-Mais-Fladenbrot  
Mais-Chili-Brötchen  
Dinkel-Mais-Pinsa

## **KOMPLET Baguette Premium 10**

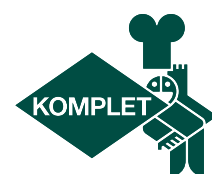
Premium Seele  
Ciabatta

## **KOMPLET Almkruste 20**

Party-Rad

## **KOMPLET Wurzelbrot 20**

Biergarten-Stange



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!



MEDITERRAN  
*soft &*  
 KROSS

# Dinkel-Mais-Fladenbrot

## KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

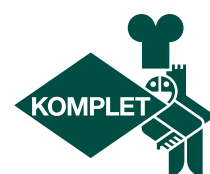
Rezeptur für 43 Stück à ca. 320 g

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

01/26 11552.02



Weitere  
 Rezepte



AUS GUTEM  
 DAS BESTE  
 BACKEN!



SOFT &  
*feurig*

# Mais-Chili-Brötchen

**KOMPLET Dinkelmaiskruste 50**

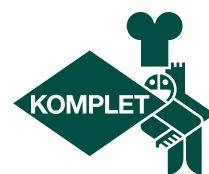
## Rezeptur für ca. 230 Stück

|              |       |               |                                     |   |
|--------------|-------|---------------|-------------------------------------|---|
| <b>Teig</b>  | _____ | 4,000 kg      | <b>KOMPLET Dinkelmaiskruste 50</b>  | <b>Knetzeit (Spirale):</b> ca. 6 Min. 1. Gang,<br>ca. 7 Min. 2. Gang<br><b>Teigtemperatur:</b> ca. 26 °C<br><b>Teigruhe:</b> ca. 15 Min.<br>Den Teig verwiegen und entspannen lassen.<br><b>Teigeinwaage:</b> ca. 2,100 kg, 30er Presse<br>Abpressen, anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und über GV führen.<br><b>Lagertemperatur:</b> ca. 5 °C<br><b>Reifezeit:</b> ca. 18–20 Stunden<br>Auf Wunsch einschneiden und vollgarig mit Schwaden abbacken.<br><b>Backtemperatur:</b> ca. 220 °C fallend auf 200 °C<br><b>Backzeit:</b> ca. 20–22 Min. |
|              | _____ | 6,000 kg      | Dinkelmehl, Type 630                |   |
|              | _____ | 0,300 kg      | <b>KOMPLET Aroma-Star Universal</b> |   |
|              | _____ | 0,150 kg      | Chili, geschrotet                   |   |
|              | _____ | 0,220 kg      | Salz                                |   |
|              | _____ | 0,250 kg      | Hefe                                |   |
|              | _____ | ca. 5,400 kg  | Wasser                              |   |
|              | _____ | ca. 16,320 kg | Gesamtteig                          |   |
| <b>Dekor</b> | _____ | 0,700 kg      | Maisgrieß                           |   |
|              | _____ | 0,025 kg      | Paprika, edelsüß                    |   |

01/26 11552.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!



KROSS &  
*trendig*

# Dinkel-Mais-Pinsa

## KOMPLET Dinkelmaiskruste 50

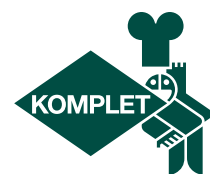
### Rezeptur für ca. 56 Stück

|                 |   |              |                                     |   |
|-----------------|---|--------------|-------------------------------------|---|
| Teig            | — | 2,000 kg     | <b>KOMPLET Dinkelmaiskruste 50</b>  | <b>Knetzeit (Spirale):</b> ca. 6 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang<br><b>Teigtemperatur:</b> ca. 26 °C<br><b>Lagertemperatur:</b> ca. 5 °C<br><b>Reifezeit:</b> ca. 48–72 Stunden  |
|                 | — | 3,000 kg     | Dinkelmehl, Type 630                |   |
|                 | — | 0,150 kg     | <b>KOMPLET Aroma-Star Universal</b> | Den Teig verwiegen, länglich auf einem mit Hartweizengrieß bestreuten Tisch aufarbeiten und auf Gare stellen.<br><b>Teigeinwaage:</b> ca. 0,150 kg / Stück<br><b>Garzeit:</b> ca. 30 Min., 30 °C, 70 % r. F.<br>Die Teiglinge mit Olivenöl bestreichen und vorbacken.<br><b>Backtemperatur:</b> ca. 280 °C<br><b>Backzeit:</b> ca. 4–5 Min.<br>Die Pinsa betriebsüblich mit mediterranen Zutaten belegen und in einem Snack-Ofen überbacken.<br><b>Backtemperatur:</b> ca. 260 °C<br><b>Backzeit:</b> ca. 90 Sek. |
|                 | — | 0,110 kg     | Salz                                |   |
|                 | — | 0,085 kg     | Hefe                                |   |
|                 | — | 0,100 kg     | Olivenöl                            |   |
|                 | — | ca. 3,000 kg | Wasser                              |   |
|                 | — | ca. 8,445 kg | Gesamtteig                          |   |
| Zum Bestreichen | — | 0,300 kg     | Olivenöl                            |   |

04/26 11552.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!



LUFTIG &  
*kross*

# Premium Seelen

## KOMPLET Baguette Premium 10

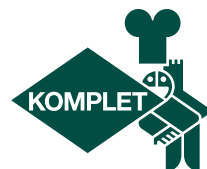
### Rezeptur für ca. 74 Stück

|                       |                     |                                    |  |                               |
|-----------------------|---------------------|------------------------------------|--|-------------------------------|
| <b>Teig</b>           | _____ 1,000 kg      | <b>KOMPLET Baguette Premium 10</b> | <b>Knetzeit (Spirale):</b>   | ca. 3 Min. 1. Gang,           |
|                       | _____ 9,000 kg      | Weizenmehl Type 550                |  | ca. 10 Min. 2. Gang           |
|                       | _____ 0,100 kg      | Hefe                               | <b>Teigtemperatur:</b>   | ca. 25 °C                     |
|                       | _____ 0,400 kg      | Speiseöl                           | Den Teig in einer geölten Wanne über Nacht ruhen lassen.   |                               |
|                       | _____ ca. 8,100 kg  | Wasser                             | <b>Lagertemperatur:</b>  | ca. 5 °C                      |
|                       | _____ ca. 18,600 kg | Gesamtteig                         | <b>Teigruhe:</b>   | ca. 12–16 Std.                |
| <b>Zum Aufstreuen</b> | _____ 0,800 kg      | Sesamseed                          | Den Teig auf einem nassen Tisch ausbreiten und in Stücke teilen. Auf Backbleche legen, mit Sesam bestreuen und direkt mit Schwaden abbacken. |                               |
|                       |                     |                                    | <b>Teigeinwaage:</b>   | ca. 0,250 kg                  |
|                       |                     |                                    | <b>Backtemperatur:</b>   | ca. 230 °C fallend auf 210 °C |
|                       |                     |                                    | <b>Backzeit:</b>   | ca. 25–27 Min.                |

04/26 10774-02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!



Der  
KLASSIKER!

# Ciabatta

## KOMPLET Baguette Premium 10

### Rezeptur für 50 Stück à ca. 300 g

|       |               |                                    |
|-------|---------------|------------------------------------|
| _____ | 1,000 kg      | <b>KOMPLET Baguette Premium 10</b> |
| _____ | 9,000 kg      | Weizenmehl Type 550                |
| _____ | 0,140 kg      | Hefe                               |
| _____ | ca. 7,000 kg  | Wasser                             |
| _____ | 0,400 kg      | Olivenöl                           |
| _____ | ca. 17,540 kg | Gesamtteig                         |

**Knetzeit (Spirale):** ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 8 Min. 2. Gang  
**Teigtemperatur:** ca. 24–26 °C

Den Teig in einer geölten Wanne ruhen lassen.

**Teigruhe:** ca. 2–3 Stunden bei Raumtemperatur

Den Teig auf einem mehligem Tisch ausbreiten, in gewünschte Größen abstechen und auf Gare stellen.

**Teigeinwaage:** ca. 0,350 kg

**Stückgare:** 15–25 Min., 30 °C, 70 % r. F.

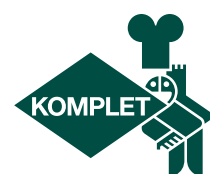
**Backtemperatur:** ca. 240 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 25–30 Min.

04/26 10774-02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!



100 %  
Party-  
Spaß

## Party-Rad

### KOMPLET Almkruste 20

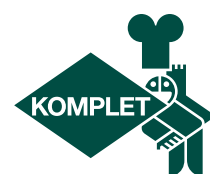
Rezeptur für 23 Stück à 630 g

|              |       |               |                             |  |
|--------------|-------|---------------|-----------------------------|--|
| <b>Teig</b>  | _____ | 2,000 kg      | <b>KOMPLET Almkruste 20</b> | <b>Knetzeit (Spirale):</b> ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 12 Min. 2. Gang<br><b>Teigtemperatur:</b> ca. 26 °C<br><b>Teigruhe:</b> ca. 15 Min.<br>Danach den Teig zu Pressen abwägen und ruhen lassen.<br><b>Teigeinwaage:</b> ca. 2,400 kg, 30er Presse<br><b>Ballengare:</b> 15 Min.<br>Rund abpressen, teilweise etwas anhängen, mit Wasser bestreichen, in verschiedene Saaten drücken und jeweils 9 Stück zu Rädern auf vorbereitete Bleche setzen.<br><b>Stückgare:</b> 35–45 Min., 30 °C, 75 % r. F.<br>Mit Schwaden backen.<br><b>Backtemperatur:</b> ca. 230 °C fallend auf 210 °C<br><b>Backzeit:</b> ca. 25–30 Min. |
|              | _____ | 6,600 kg      | Weizenmehl, Type 550        |  |
|              | _____ | 1,400 kg      | Roggenmehl, Type 997        |  |
|              | _____ | 0,200 kg      | Hefe                        |  |
|              | _____ | ca. 6,800 kg  | Wasser                      |  |
|              | _____ | ca. 17,000 kg | Gesamtteig                  |  |
| <b>Dekor</b> | _____ | 0,700 kg      | Sesamseed, geschält         |  |
|              | _____ | 0,700 kg      | Mohn                        |  |
|              | _____ | 0,700 kg      | Kümmel, ganz                |  |

04/26 12520.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!



rustikal  
& HERZ-  
HAFT

# Biergarten-Stange

## KOMPLET Wurzelbrot 20

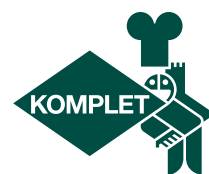
Rezeptur für 56 Stück à 320 g

|                         |       |               |                              |  |
|-------------------------|-------|---------------|------------------------------|--|
| <b>Teig</b>             | _____ | 2,000 kg      | <b>KOMPLET Wurzelbrot 20</b> | Die Röstzwiebeln und den geriebenen Gouda am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen. Den Teig in leicht geölte Wannern geben und kühl lagern<br><b>Knetzeit (Spirale):</b> ca. 8 Min. 1. Gang, ca. 12 Min. 2. Gang<br><b>Teigtemperatur:</b> ca. 24 °C<br><b>Teigruhe:</b> 15–18 Std. bei 5–7 °C<br>Den Teig auf einen bemehlten Arbeitstisch stürzen. Die Dekormischung aufstreuen, wie Wurzelbrote aufarbeiten und auf mit Papier belegte Backbleche legen.<br><b>Teigeinwaage:</b> ca. 0,350 kg<br>Mit Schwaden backen.<br><b>Backtemperatur:</b> ca. 240 °C fallend auf 200 °C<br><b>Backzeit:</b> ca. 25–30 Min. |
|                         | _____ | 8,000 kg      | Weizenmehl, Type 550         |  |
|                         | _____ | 0,120 kg      | Hefe                         |  |
|                         | _____ | ca. 6,000 kg  | Wasser                       |  |
|                         | _____ | 2,000 kg      | Schwarzbier                  |  |
| <b>Zum Unter-Kneten</b> | _____ | 1,000 kg      | Röstzwiebeln                 |  |
|                         | _____ | 0,600 kg      | Käse, gerieben (Gouda)       |  |
|                         | _____ | ca. 19,720 kg | Gesamtteig                   |  |
| <b>Dekor</b>            | _____ | 0,600 kg      | Käse, gerieben (Gouda)       |  |
|                         | _____ | 0,600 kg      | Sesamsaat                    |  |
|                         | _____ | 0,250 kg      | Mohn                         |  |

04/26 10506.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!