



KOMPLET Baguette Premium 10

Vive la France!

10 %ige Vormischung zur Herstellung von
Baguettes nach typisch französischer Art



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Baguette

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 46 Brote à 250 g

_____	1,000 kg	KOMPLET Baguette Premium 10
_____	9,000 kg	Weizenmehl Type 550
_____	0,200 kg	Hefe
_____	6,200 kg	Wasser ca.

_____	16,400 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

Knetzeit (Spirale):	ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 6 Min. 2. Gang
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Abwiegen und zu Baguettes aufarbeiten.	
Teigeinwaage:	ca. 0,350 kg
Zwischengare:	ca. 15 Min.
Vollgarig mit Schwaden abbacken.	
Stückgare:	ca. 35 - 40 Min., 30 °C, 70 % r. F.
Backtemperatur:	ca. 230 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	ca. 24 - 26 Min.

Meistertipp: KOMPLET Baguette Premium 10 ist besonders gut geeignet für eine traditionelle Langzeitführung – mit oder ohne Vorteig – zur Herstellung aromatischer Gebäcke.



Elsässer Brötchen

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 150 Stück à 80 g

_____	1,000 kg	KOMPLET Baguette Premium 10
_____	9,000 kg	Weizenmehl Type 550
_____	0,300 kg	Hefe
_____	6,000 kg	Wasser ca.

_____	16,300 kg	Gesamtteig
-------	-----------	------------

Knetzeit (Spirale): ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 15 Min.

Den Teig verwiegen und entspannen lassen.

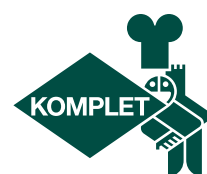
Teigeinwaage: 1,500 kg (für 30er Presse)
Ballengare: ca. 10 Min.

Mehlig abpressen und als Doppelbrötchen auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 30 - 40 Min., 30 °C, 70 % r. F.

Mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 18 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Fladenbrot

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 44 Stück à 325 g

Teig	_____	1,000 kg	KOMPLET Baguette Premium 10	Knetzeit (Spirale):	ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 7 Min. 2. Gang
	_____	9,000 kg	Weizenmehl Type 550	Teigtemperatur:	ca. 24 - 25 °C
	_____	0,250 kg	Hefe	Teigruhe:	ca. 15 Min.
	_____	6,300 kg	Wasser ca.	Abwiegen, rund wirken und auf Zwischengare stellen.	
	_____	0,300 kg	Olivenöl	Teigeinwaage:	ca. 0,380 kg
_____ 16,850 kg Gesamtteig				Zwischengare:	ca. 30 Min.
Die Teiglinge mit der Mehlschlemme bestreichen, breitdrücken, mit dem Dekor bestreuen und auf Gare stellen.					
Zum Bestreichen	_____	0,600 kg	Weizenmehl, Type 550	Dekor:	ca. 5 g pro Stück
	_____	1,000 kg	Wasser	Stückgare:	ca. 35 - 40 Min., 30 °C, 70 % r. F.
	_____	0,050 kg	Salz	Anschließend mit Schwaden abbacken.	
Dekor	_____	0,100 kg	Schwarzkümmel	Backtemperatur:	ca. 220 °C
	_____	0,150 kg	Sesamsaat, geschält	Backzeit:	ca. 12 - 15 Min.

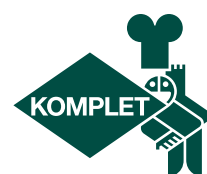


Premium Seelen

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 8 Tortenringe (Ø 140 x 50 mm)

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



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Ciabatta

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 50 Stück à 300 g

_____	1,000 kg	KOMPLET Baguette Premium 10
_____	9,000 kg	Weizenmehl Type 550
_____	0,140 kg	Hefe
_____	ca. 7,000 kg	Wasser ca.
_____	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.

Teiginwaage: 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.

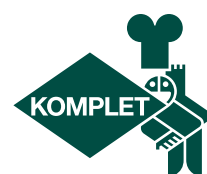


Käse Softies

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 202 Stück à 80 g

Teig	_____	1,000 kg	KOMPLET	Knetzeit (Spirale): ca. 3 Min. 1. Gang, ca. 5 Min. 2. Gang Teigtemperatur: ca. 26 °C Teigruhe: ca. 20 Min. Den Teig abwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Teigeinwaage: 2,400 kg (für 30er Presse) Ballengare: ca. 15 Min. Rund abpressen, Teiglinge anfeuchten, auf vorbereitete Backbleche setzen und mit Käse belegen.
	_____	9,000 kg	Baguette Premium 10	
	_____	0,400 kg	Weizenmehl Type 550	
	_____	0,800 kg	Hefe	
	_____	0,800 kg	Backmargarine	
	_____	0,800 kg	Gouda, gerieben	
	_____	ca. 6,200 kg	Wasser	
	_____	ca. 18,200 kg	Gesamtteig	
Auflage	_____	3,600 kg	Käsescheiben	Auflage: ca. 15 g pro Stück Mit voller Gare mit Schwaden abbacken. Stückgare: ca. 35 - 45 Min., 30 °C, 70 % r. F. Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur Backzeit: ca. 14 - 16 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Grizzly Brötchen

KOMPLET Baguette Premium 10

Rezeptur für 210 Stück à 62 g

Teig	_____	1,000 kg	KOMPLET Baguette Premium 10
	_____	8,000 kg	Weizenmehl, Type 550
	_____	1,000 kg	Hartweizengrieß
	_____	0,300 kg	Hefe
	_____	5,800 kg	Wasser ca.
	_____	0,200 kg	Speiseöl
	_____	16,300 kg	Gesamtteig
Dekor	_____	0,400 kg	Hartweizengrieß

Das Speiseöl erst 2 Min. vor Knetende dem Teig zugeben.

Knetzeit (Spirale): ca. 4 Min. 1. Gang, ca. 6 Min. 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Min.

Den Teig zu Pressen abwiegen und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 2,200 kg (30er Presse)

Ballengare: ca. 15 Min.

Abpressen, die Oberseite stempeln oder einschneiden und in Hartweizengrieß drücken. Die Teiglinge mit der Oberseite nach unten auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 - 45 Min., 30 °C, 70 % r. F.

Vor dem Backen drehen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 18 - 22 Min.



Weitere
Rezepte

