



VORTEILE

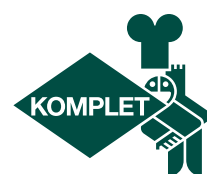
- Ideal geeignet zur Herstellung von Brötchen und Broten.
- 40 %-ige Konzentration zur betriebsindividuellen Herstellung.
- Sehr soft, zeitgemäße Krumenstruktur.
- Mit einer langen Frischhaltung.



KOMPLET Sechskorn Softy 40

Softig, kernig, köstlich!

Konzentrierte Vormischung zur Herstellung von Sechskorn-Gebäcken



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Sechskorn-Brötchen

KOMPLET Sechskorn Softy 40

Rezeptur für ca. 200 Brötchen

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Sechskorn Softy 40	Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe, 7 Min. 2. Stufe Teigtemperatur: ca. 24–25 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigeinwaage: ca. 2,400 kg (30er Presse) Ballengare: ca. 10 Minuten Rund oder eckig abpressen, anfeuchten und in die Dekormischung drücken. Mit voller Gare mit reichlich Schwaden abbacken. Backtemperatur: ca. 230 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 18–20 Min.
	_____	6,000 kg	Weizenmehl, Type 550	
	_____		KOMPLET	
	_____	0,300 kg	Aroma-Star Universal	
	_____	0,300 kg	Hefe	
	_____	0,200 kg	Speiseöl	
	_____	5,700 kg	Wasser, ca.	
	_____	ca. 16,500 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,300 kg	KOMPLET	
	_____	0,200 kg	Maisgranulat	
	_____	0,200 kg	Haferflocken	
	_____	0,100 kg	Sesamsaat, geschält	



Sechskorn-Baguette

KOMPLET Sechskorn Soft 40

Rezeptur für ca. 47 Baguettes

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Sechskorn Softy 40	Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe, 8 Min. 2. Stufe Teigtemperatur: ca. 24–25 °C Teigruhe: ca. 30 Min. Teigeinwaage: ca. 0,350 kg Zwischengare: ca. 15 Minuten
	_____	6,000 kg	Weizenmehl, Type 550	
	_____		KOMPLET	
	_____	0,300 kg	Aroma-Star Universal	
	_____	0,150 kg	Hefe	
	_____	0,200 kg	Speiseöl	
	_____	6,000 kg	Wasser, ca.	
	_____	ca. 16,650 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,300 kg	KOMPLET Maisgranulat	Baguettetypisch aufarbeiten, anfeuchten und in der Dekormischung wälzen. Vor dem Backen einschneiden und mit voller Gare mit reichlich Schwaden abbacken. Backtemperatur: ca. 230 °C fallend auf 200 °C Backzeit: ca. 18–20 Min.
	_____	0,200 kg	Haferflocken	
	_____	0,200 kg	Sesamsaat, geschält	
	_____	0,100 kg	Leinsaat, braun	



Sechskornbrot

KOMPLET Sechskorn Softy 40

Rezeptur für ca. 27 Brote

Teig	Roggenvoll-sauer	Grund-sauer	Anlagen-sauer		
_____	4,000 kg	4,000 kg	4,000 kg	KOMPLET Sechskorn Softy 40	Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe, 9 Min. 2. Stufe Teigtemperatur: ca. 26–27 °C Teigruhe: 30 Min. Teigeinwaage: ca. 0,600 kg Die Teiglinge aufarbeiten, anfeuch- ten und in der Dekormischung wälzen. Mit voller Gare mit Schwaden abbacken. Backtemperatur: ca. 230 °C fal- lend auf 200 °C Backzeit: ca. 18–20 Min.
_____	4,500 kg	4,125 kg	4,500 kg	Weizenmehl, Type 550	
_____	0,900 kg	—	0,680 kg	Roggenmehl, Type 1150	
_____	0,600 kg	—	—	KOMPLET Roggenvollsauer	
_____	—	3,000 kg	—	Grundsauer TA 160 / 16 S°	
_____	—	—	1,800 kg	Anlagensauer TA 220 / 27 S°	
_____	0,200 kg	0,200 kg	0,200 kg	Hefe	
_____	6,200 kg	5,075 kg	5,220 kg	Wasser, ca.	
_____	ca. 16,400 kg	ca. 16,400 kg	ca. 16,400 kg	Gesamtteig	
Dekor	0,225 kg 0,150 kg 0,150 kg 0,075 kg	0,225 kg 0,150 kg 0,150 kg 0,075 kg	0,225 kg 0,150 kg 0,150 kg 0,075 kg	KOMPLET Maisgranulat Haferflocken Sesamsaat, geschält Leinsaat, braun	



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



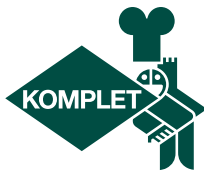
Pizzaschnecken

KOMPLET Sechskorn Softy 40

Rezeptur für ca. 14 Bleche 60 x 10 cm

Teig	_____	2,000 kg	KOMPLET Sechskorn Softy 40
	_____	3,000 kg	Weizenmehl, Type 550
	_____		KOMPLET
	_____	0,150 kg	Aroma-Star Universal
	_____	0,200 kg	Hefe
	_____	0,200 kg	Speiseöl
	_____	0,200 kg	Zucker
	_____	2,600 kg	Wasser, ca.
	_____	ca. 8,350 kg	Gesamtteig
Füllung	_____	0,650 kg	KOMPLET Creme Bechamel
	_____	0,245 kg	Vollei
	_____	1,620 kg	Milch
	_____	0,325 kg	KOMPLET Tomato Snack
Zum Aufstreuen	_____	0,170 kg	KOMPLET Maisgranulat
	_____	0,090 kg	Haferflocken
	_____	0,090 kg	Sesamsaat, geschält
	_____	0,040 kg	Leinsaat, braun
	_____	0,380 kg	Gouda, gerieben

Knetzeit (Spirale):	5 Min. 1. Stufe, 7 Min. 2. Stufe
Teigtemperatur:	ca. 24–25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Den Teig herstellen und kühlen. Den Teig lang ausrollen, mit der Füllung bestreichen, mit Röstzwiebeln bestreuen und straff aufwickeln.	
Teigstärke:	ca. 4 mm
Teiggröße:	ca. 40 x 60 cm / 14 Schnecken
Teigeinwaage:	ca. 1,200 kg / 14 Schnecken
Einwaage Füllung:	ca. 0,400 kg / 14 Schnecken
Einwaage Zwiebeln:	ca. 0,075 kg / 14 Schnecken
Breite / Schnecke:	ca. 4,5 cm
Menge / Blech 60 x 10 cm:	7 Schnecken
Mit dem Dekor bestreuen und auf Gare stellen. Mit voller Gare mit Schwaden abbacken.	
Einwaage Auflage:	ca. 0,110 kg / 14 Schnecken
Backtemperatur:	ca. 230 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 18–20 Min.



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!



Sechskorn-Burger

KOMPLET Sechskorn Softy 40

Rezeptur für ca. 210 Burger

Teig	_____	4,000 kg	KOMPLET Sechskorn Softy 40	Knetzeit (Spirale): 5 Min. 1. Stufe, 7 Min. 2. Stufe Teigtemperatur: ca. 25–26 °C Teigruhe: ca. 15 Min. Teigleinwaage: ca. 2,400 kg (30er Presse) Ballengare: ca. 10 Minuten
	_____	6,000 kg	Weizenmehl, Type 550	
	_____	0,300 kg	KOMPLET	
	_____	0,500 kg	Aroma-Star Universal	
	_____	0,400 kg	Hefe	
	_____	0,400 kg	Margarine oder Butter	
	_____	0,400 kg	Zucker	
	_____	5,200 kg	Wasser, ca.	
	_____	ca. 16,800 kg	Gesamtteig	
Dekor	_____	0,300 kg	KOMPLET Maisgranulat	Rund abpressen, anfeuchten und in der Dekormischung leicht flach drücken. Mit voller Gare mit reichlich Schwaden abbacken. Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 18–20 Min.
	_____	0,200 kg	Haferflocken	
	_____	0,200 kg	Sesamsaat, geschält	
	_____	0,100 kg	Leinsaat, braun	



Weitere
Rezepte

