

Bäcker-Burger

Für den ganz besonderen Genuss aus Ihrer Snack-Theke!

Aus KOMPLET Chia Brötchen 30
KOMPLET Soft Pan 40 UND
KOMPLET Dreisaat

Delicious



Aus Gutem das Beste backen!

Klassisch-Modern mit Omega-3

Burger-Brötchen aus **KOMPLET Chia Brötchen 30**

Omega-3

Chia-Hamburger Brötchen

Rezeptur für 180 Stück à 68 g

Teig:

KOMPLET Chia Brötchen 30	3,000 kg
Weizenmehl, Type 550	7,000 kg
Butter	0,600 kg
Zucker	0,200 kg
Hefe	0,320 kg
Wasser	ca. 5,200 kg

Gesamtteig	ca. 16,320 kg
------------	---------------

Dekor:

KOMPLET Chia Brötchen 30	0,600 kg
Sesamsaat, geschält, hell	0,600 kg

Gesamtgewicht	ca. 17,520 kg
---------------	---------------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
7 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

ca. 26 °C

Teigruhe:

10 Minuten

Nach der Teigruhe Pressen abwiegen, rund wirken und nochmals kurz entspannen lassen.

Teigleinwaage:

2,400 kg (30er Presse)

Ballengare:

10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und rund wirken. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, in die Dekormischung drücken (ca. 6 g pro Stück), in Hamburger-Verbände oder auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare:

ca. 70 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei reichlicher Gare abbacken.

Backtemperatur:

ca. 190 °C im Stikkenofen
ca. 200 °C im Etagenofen
18 - 20 Minuten ohne Schwaden

Backzeit:

Verkehrsbezeichnung:

Weizenmischbrötchen mit ca. 3,9 % Chiasamen (Salvia hispanica)

Mediterran-Vegetarisch

Burger-Brötchen aus **KOMPLET Soft Pan 40**



Hamburger aus KOMPLET Soft Pan 40

Rezeptur für 210 Stück à 68 g

Teig:	
KOMPLET Soft Pan 40	4,000 kg
Weizenmehl, Type 550	6,000 kg
Speiseöl	0,400 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 6,000 kg

Gesamtteig	ca. 16,800 kg
------------	---------------

Dekor:	
Sesamsaat, geschält, hell	0,850 kg

Gesamtgewicht	ca. 17,650 kg
---------------	---------------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 25 °C

Teigruhe: 15 Minuten

Nach der Teigruhe Pressen abwiegen, rund wirken und nochmals kurz entspannen lassen.

Teigleinwaage: 2,400 kg (30er Presse)

Ballengare: 10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und rund wirken. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, in Sesamsaat drücken (ca. 4 g pro Stück), in Hamburger-Verbände oder auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Bei reichlicher Gare abbacken.

Backtemperatur: ca. 165 °C im Stikkenofen
ca. 180 °C im Etagenofen

Backzeit: ca. 20 Minuten ohne Schwaden

MEISTERTIPP:

FÜR EINEN LEICHT HERZHAFTEN CHARAKTER KANN MAN BEI DER DEKORMISCHUNG AUF 850 g SESAMSAAT NOCH 40 g OREGANO UND 40 g BASILIKUM (+ 100 g HAGELSALZ NACH WUNSCH) DAZUGEBEN.

Verkehrsbezeichnung: Weizenbrötchen

Aus Gutem das Beste backen!

Trendig und herzhaft!

Burger-Brötchen aus **KOMPLET Dreisaat**



Dreisaat-Hamburger Brötchen

Rezeptur für 180 Stück à 68 g

Teig:

KOMPLET Dreisaat	10,000 kg
Butter	0,600 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser	ca. 5,300 kg

Gesamtteig	ca. 16,300 kg
------------	---------------

Dekor:

Sesamsaat, geschält, hell	1,100 kg
Gesamtgewicht	ca. 17,400 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit (Spirale):	3 Minuten 1. Stufe 7 Minuten 2. Stufe
----------------------------	--

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe Pressen abwiegen, rund wirken und nochmals kurz entspannen lassen.

Teigleinwaage:	2,400 kg (30er Presse)
Ballengare:	10 Minuten

Nach der Ballengare abpressen und rund wirken. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, in Sesamsaat drücken (ca. 6 g pro Stück), in Hamburger-Verbände oder auf Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Stückgare:	ca. 70 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.
-------------------	---

Bei reichlicher Gare abbacken.

Backtemperatur:	ca. 190 °C im Stikkenofen ca. 220 °C im Etagenofen
Backzeit:	18 - 20 Minuten ohne Schwaden

Verkehrsbezeichnung: Dreisaatbrötchen

Abel + Schäfer, KOMPLET-
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!