

100 %ige Vormischung zur Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck

Weitere Rezeptideen  
finden Sie unter  
[www.komplet.com](http://www.komplet.com)



# KOMPLET DREISAAT



## Grundrezeptur Dreisaat

<b>KOMPLET Dreisaat</b>	10,000 kg
Wasser	ca. 5,500 kg
Hefe	0,500 kg
Teigmenge	ca. 16,000 kg

### Verarbeitung

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Min. 1. Stufe
	7 Min. 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 26 °C



## Dreisaat Brötchen

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen

### Verarbeitung

<b>Teigruhe:</b>	10 Min.
<b>Einwaage:</b>	2,000 kg (30er Presse)
<b>Ballengare:</b>	10 Min.
<b>Gare:</b>	35 - 40 Min.

Den Wirteller der Teigteilmaschine ölen oder fetten und die Teigstücke nach der Ballengare rundschleifen. Danach mit dem Schluss in Sesam oder eine der unten aufgeführten Körnermischungen drücken und auf Kippdielen absetzen.

Nach der Gare die Dreisaat Brötchen auf Lochbleche stürzen, 2 - 3 Min. entspannen lassen und mit Dampf schieben. 3 Min. vor Backzeitende Zug öffnen.

<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur
<b>Backzeit:</b>	18 - 21 Min.

### Körnermischungen:

- Leinsaat, Haferflocken, Sesam und Sonnenblumenkerne
- Sesam-Mohnmischung
- Sesam, Mohn oder Kümmel
- Kümmel mit grobem Salz



## Dreisaat Baguette

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen

### Verarbeitung

<b>Teigruhe:</b>	20 Min.
<b>Einwaage:</b>	0,350 - 0,600 kg
<b>Gare:</b>	35 - 40 Min.

Die Teigstücke nach der Teigruhe länglich aufarbeiten, anfeuchten, in eine Körnermischung (s. unten) drücken und auf Baguettebleche oder Kippdielen absetzen. Vor dem Einschieben 3 - 4 mal längs einschneiden und mit Dampf schieben.

<b>Backzeit:</b>	25 - 35 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur

## Dreisaat Brote

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen

### Verarbeitung

<b>Teigruhe:</b>	20 Min.
<b>Einwaage:</b>	0,600 kg
<b>Gare:</b>	35 - 40 Min.

Die abgewogenen Teigstücke rund oder länglich aufarbeiten, anfeuchten, in Sesam drücken und mit dem Schluss nach oben in Tücher einziehen. Nach der Gare 2 - 3 mal einschneiden und mit Dampf schieben.

<b>Backzeit:</b>	ca. 40 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C fallend auf 220 °C



## Dreisaat-Stangen

Den Teig nach der Grundrezeptur herstellen

### Verarbeitung

<b>Teigruhe:</b>	10 Min.
<b>Einwaage:</b>	2,000 kg Presse (30er Presse)
<b>Ballengare:</b>	10 Min.
<b>Gare:</b>	35 - 40 Min.

Den Teig mit der Teigteilmaschine rundschleifen, auf Kippdielen absetzen und entspannen lassen. Danach die Teiglinge mit dem Langroller zu 16-18 cm langen Stangen formen, mit Wasser anfeuchten, in Sesam drücken und auf Lochbleche absetzen.

<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur
<b>Backzeit:</b>	21 - 25 Min.



## Dreisaat Toast

<b>KOMPLET Dreisaat</b>	10,000 kg
Wasser	ca. 5,300 kg
Schmalz oder Margarine	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Teig	ca. 15,900 kg

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Min. 1. Stufe 8 Min. 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	25 Min.
<b>Einwaage:</b>	0,650 kg
<b>Gare:</b>	35 - 45 Min.

Die Teigstücke nach der Teigruhe länglich aufarbeiten, in Toastbrotkästen legen und auf Gare stellen. Nach der Gare die Brote mit Dampf schieben.

<b>Backtemperatur:</b>	210 - 220 °C
<b>Backzeit:</b>	45 Min.



## Variation: Puszta Stangen

Vor dem Backen die aufgesetzten Stangen längs einschneiden und Käse einlegen (ca. 10 g / 45 % Fett). Danach den Käse mit Paprikapulver bestreuen und abbacken.

## Variation: Toscana Stangen

Die Stangen nach der Aufarbeitung mit Wasser anfeuchten und in die unten erwähnte Gewürzmischung eindrücken. Danach auf Lochbleche absetzen und abbacken.

### Gewürzmischung:

Sesam	1,000 kg
Leinsaat	0,250 kg
Mohn	0,250 kg
Käse, gerieben	0,500 kg
Pfeffer, Muskat, Paprika nach Belieben	

Gesamtmenge ca. 2,000 kg





## Müslibrötchen

<b>KOMPLET Dreisaat</b>	10,000 kg
<b>KOMPLET Backmüsli</b>	1,600 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 6,800 kg
Sultaninen	2,500 kg
Teig	ca. 21,400 kg

**Hinweis:** Die Sultaninen erst kurz vor dem Ende der Knetzeit unterarbeiten.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	3 Min. 1. Stufe 8 Min. 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C
<b>Teigruhe:</b>	15 Min.
<b>Einwaage:</b>	2,250 kg
<b>Ballengare:</b>	15 Min.
<b>Gare:</b>	35 - 40 Min.

Nach der Ballengare Teigstücke mit der Teigteilmaschine rund schleifen, 5 Min. entspannen lassen, zu Brötchen aufarbeiten, danach anfeuchten und in **KOMPLET Backmüsli** drücken.

<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur
<b>Backzeit:</b>	21 - 25 Min.

Die Müslibrötchen mit Dampf schieben und 3 Min. vor Backzeitende den Zug öffnen.

### Meistertipp:

Ein Teil der Schüttflüssigkeit (0,500 – 1,000 kg) kann je nach Geschmack durch Honig ersetzt werden.

## Müslistuten und -Brot

<b>KOMPLET Dreisaat</b>	10,000 kg
<b>KOMPLET Backmüsli</b>	1,600 kg
Backmargarine	0,500 kg
Honig	0,500 kg
Hefe	0,500 kg
Wasser	ca. 6,500 kg
Sultaninen	2,500 kg
Teig	ca. 22,100 kg

**Hinweis:** Die Sultaninen erst kurz vor dem Ende der Knetzeit unterarbeiten.

<b>Knetzeit (Spirale):</b>	4 Min 1. Stufe, 6 Min. 2. Stufe
<b>Teigtemperatur:</b>	25 °C
<b>Teigruhe:</b>	25 Min.
<b>Einwaage:</b>	0,600 kg - 0,850 kg
<b>Gare:</b>	35 - 40 Min.

Nach der Teigruhe die Teigstücke abwiegen, länglich oder rund aufarbeiten, anfeuchten, in **KOMPLET Backmüsli** drücken und in Kastenverbände oder Brotkörbe setzen. Vor dem Backen mit der Schere beliebig einschneiden und mit Dampf schieben.

<b>Backtemperatur:</b>	210 °C
<b>Backzeit:</b>	35 - 45 Min.



**ABEL + SCHÄFER** Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98/97 26-0 · Fax: 0 68 98/97 26-97



Email: info@komplet.com

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

www.komplet.com

## Dreisaat Croissants

<b>KOMPLET Dreisaat</b>	1,000 kg
Wasser, kalt	0,550 kg
Hefe	0,050 kg

Teig 1,600 kg

Ziehmarginarine 0,400 kg

**Knetzeit (Spirale):** 2 Min. 1. Stufe + 2 Min. 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 24 °C

**Teigruhe:** 10 Min.

### Touren:

Den Teig 3x einfach oder 2x doppelt tourieren und zwischen den Touren 10 Min. entspannen lassen.

**Teigdicke:** 3 mm

**Stückgewicht:** 0,060 kg

Den Teig nach dem Tourieren auf die gewünschte Breite ausrollen und zu Croissants aufarbeiten. Nach Wunsch die Teigstücke vor dem Aufrollen mit rohem oder gekochtem Schinken und Käse füllen. Die eingerollten Teiglinge anfeuchten, in eine Sesam/Mohnmischung drücken und auf Lochbleche absetzen.

Nach der Gare mit Dampf schieben und 3 Min. vor Backzeitende den Zug öffnen.

**Backtemperatur:** 230 °C

**Backzeit:** 18 - 21 Min.

**Meistertipp:** Dreisaat Croissants sind auch gut über Gärunterbrechung zu verarbeiten.



## Dreisaat Knusperstangen

Den Teig wie in der Croissant-Rezeptur beschrieben herstellen, tourieren, auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und auf dem Tisch ausbreiten. Mit Wasser befeuchten und mit Mohn bestreuen. Anschließend wenden und auf dieser Seite Sesamsaat verwenden. Nun in Streifen von etwa 5 x 15 cm einteilen. Diese Streifen an den Enden gegeneinander verdrehen und auf Gare stellen. Anstatt Mohn und Sesam eignet sich auch Speck und geraspelter Käse. Das weitere Backen erfolgt analog zur Croissant-Rezeptur.



## Knusper-Dreisaat

<b>KOMPLET Dreisaat</b>	5,000 kg
Wasser	2,650 kg
Öl oder Margarine	0,100 kg
Hefe	0,100 kg
<b>Teig</b>	<b>7,850 kg</b>

**Knetzeit (Spirale):** 3 Min. 1. Stufe  
7 Min. 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 10 Min.

**Einwaage:** 1,200 kg

**Gare:** 10 Min.

Die Teigstücke auf 1,5 - 2 cm ausrollen (58 x 78er Bleche). Die Teigplatte igeln und auf 7 x 10 einteilen, mit Eiweiß bestreichen und mit einer Sesam/Mohn-Mischung bestreuen.

**Gare:** 50 - 60 Min.

Bei 3/4 Gare mit wenig Dampf schieben, den Zug öffnen.

**Backtemperatur:** 160 °C Stikkenofen  
150 °C Etagenofen

**Backzeit:** 45 - 60 Min. Stikkenofen  
60 - 70 Min. Etagenofen

Alternativ zu der Sesam/Mohn-Mischung bietet sich z.B. Sesam mit Käse, Sonnenblumenkerne mit gehackten Haselnüssen oder eine betriebseigene Körnermischung an.

