

# KOMPLET Pan Doro

*das überraschend andere Weißbrot...*

VORMISCHUNG ZUR  
HERSTELLUNG VON WEIZENBROTEN  
UND -BRÖTCHEN



*Aus Italien das Beste backen!*



# KOMPLET Pan Doro



## LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN ...

- von seiner unvergleichlichen **Frischhaltung**
- seiner elastischen, schnittfesten **Krume**
- der herrlich goldenen **Farbe**
- dem super-aromatischen **Geschmack**

## ... IDEAL FÜR IHRE SNACK-THEKE

Unsere Rezeptvariationen aus **KOMPLET Pan Doro**, sind eine echte Bereicherung für Ihre Snack-Theke. Hier ist es gleich, ob Sie aromatische **Pan Doro Brötchen** traditionell belegen oder eine der lecker zubereiteten **Foccacias** auswählen.



## ... VIELFÄLTIG

**KOMPLET Pan Doro** bietet Ihnen eine Vielzahl von Gebäckvariationen, die in jede Saison einen Hauch von Urlaub zaubern.

## ... DER FORM HALBER

Backen Sie **KOMPLET Pan Doro** Brot in ausgefallenen Formen. Ihr Brot wird damit nicht nur zur Besonderheit, sondern auch zum Blickfang für Ihre Kunden.

## Ciabatta

<b>KOMPLET Pan Doro</b>	10,000 kg
Hefe	0,070 kg
Wasser	8,000 kg
<b>Teigmenge</b>	<b>18,070 kg</b>

### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Stufe  
9 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 4 Stunden bei Raumtemperatur

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 220 °C

**Backzeit:** ca. 20 Minuten

### Aufarbeitung:

Den Teig nach dem Kneten in eine mit Olivenöl ausgestrichene Kunststoffwanne geben, damit sich der Teig nach der Reifezeit leicht von der Wanne löst. Nach der Reifezeit den Teig auf dem Tisch ausbreiten und vorsichtig mit dem Abstecher in beliebig große Stücke teilen. Bei der Aufarbeitung reichlich Mehl verwenden. Die Teigstücke auf Gärgutträger setzen und je nach Reifegrad direkt in den Ofen einschieben oder noch kurz abstehen lassen. Anschließend mit Dampf schieben und bei fallender Temperatur backen.



## Grundrezeptur Focaccia

<b>KOMPLET Pan Doro</b>	10,000 kg
Wasser	6,000 kg
Hefe	0,300 kg
Butter / Schmalz	0,500 kg
Olivenöl	0,500 kg
<b>Teigmenge</b>	<b>17,300 kg</b>

### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Stufe  
8 - 10 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 25 °C

**Teigruhe:** 40 Minuten

### Einwaage:

**Blech (60 x 40 cm)** 1,200 kg

**klein, oval** 0,250 kg

**groß, oval** 0,700 kg

### Aufarbeitung:

Die Teigstücke abwägen und auf etwa 60 x 40 cm ausrollen. Die ausgerollten Teigstücke auf geölte oder ausgelegte Bleche setzen und auf Gare stellen.

Abweichend von der rechteckigen Form können sämtliche Focaccia-Variationen auch in ovaler Form hergestellt werden. Dazu wird der Teig in Stücke von 0,250 oder 0,700 kg verwogen. Nach einer Ballengare von ca. 10 Minuten werden die Teigstücke etwa 2 cm dick ausgerollt bzw. mit der Hand gedrückt. Die weitere Verarbeitung erfolgt analog zur rechteckigen Form.

Nach 3/4 Gare die Teigstücke mit den Fingern stüpfeln und entsprechend den unterschiedlichen Variationen belegen.

Bei voller Gare mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** 240 °C

**Backzeit:** 15 - 20 Minuten

**MEISTERTIPP:**  
 GEBEN SIE BEIM HERSTELLEN DER FOCACCIA  
 GRUNDREZPTUR 0,500 KG KOMPLET PESTO-SNACK  
 ODER KOMPLET TOMATO-SNACK DAZU UND  
 SIE ERHALTEN EINEN NOCH WÜRZIGEREN UND  
 AROMATISCHEREN TEIG.



**FOCACCIA ALLA BARESE**



**FOCACCIA ALLA BOSCAIOLA**

## Für den Belag

### Focaccia alla Boscaiola

Käse	100 g
Pilze	120 g
fein gewürfelter Speck	60 g

### Focaccia Capricciosa

Käse	100 g
Paprika-Streifen	100 g
Artischocken	100 g
grüne Oliven	100 g
Tomatenscheiben	80 g
Oregano	1 g

### Focaccia alla Barese

Tomatenscheiben	120 g
Olivenöl	20 g
Oregano	1 g
Salz	

### Focaccia alla Siciliana

passierte Tomaten	200 g
Sardellenfilets	30 g
milde Chilischoten	60 g
schwarze Oliven	120 g
Olivenöl	10 g
Oregano	1 g

Alle Angaben beziehen sich auf große, ovale Focaccias  
 à 0,700 kg Teigeinwaage



**FOCACCIA CAPRICCIOSA**

*Aus Gutem das Beste backen!*

## Pan Doro Brot

<b>KOMPLET Pan Doro</b>	10,000 kg
Wasser	6,500 - 7,000 kg
Hefe	0,300 kg

Teigmenge 16,800 - 17,300 kg

### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 5 Minuten 1. Gang  
5 - 7 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Einwaage:** 0,350 bzw. 0,600 kg

### Aufarbeitung:

Die Teigstücke abwiegen, rundwirken und ca. 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend entsprechend der gewünschten Brotform aufarbeiten. Bei voller Gare bemehlen und nach Wunsch einschneiden. Mit Dampf einschieben.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, auf 210 °C fallend

**Backzeit:** ca. 30 Minuten



## Baguette-Brötchen

<b>KOMPLET Pan Doro</b>	10,000 kg
Wasser	6,500 kg
Hefe	0,300 kg

Teigmenge 16,800 kg

### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Gang  
5 - 7 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Einwaage:** 1,500 kg (30er Presse)

### Aufarbeitung:

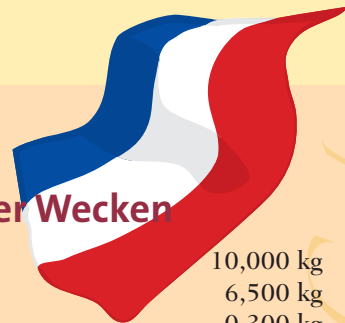
Die Teigstücke nicht zu Ballen aufarbeiten, sondern nur leicht unterschlagen. Nach dem Abpressen die Teiglinge nicht rundwirken.

Je 2 Teile übereinander legen und langstoßen, mit dem Schluß nach unten auf bemehlte Kippdielen aufsetzen.

Bei voller Gare mit Schluss nach oben schieben, dabei Vordampf geben und anschließend leicht nachdampfen.

**Backtemperatur:** 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, auf 210 °C fallend

**Backzeit:** ca. 30 Minuten



## Elsässer Wecken

<b>KOMPLET Pan Doro</b>	10,000 kg
Wasser	6,500 kg
Hefe	0,300 kg

Teigmenge 16,800 kg

### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 3 Minuten 1. Gang  
5 - 7 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** 25 °C

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Einwaage:** 1,500 kg (30er Presse)

### Aufarbeitung:

Den Teig abwiegen, abpressen und teilen. Je 2 Stücke auf bemehlte Tücher oder Kippdielen aufsetzen, mit Mehl bestäuben und bei voller Gare einschieben.

**Backtemperatur:** 230 °C mit reichlich Dampf

**Backzeit:** ca. 18 Minuten

Aus gutem das Beste backen!

# KOMPLET Pan Doro

## Grundrezeptur Oliven-Brot

KOMPLET Pan Doro	10,000 kg
Wasser	6,500 kg
Hefe	0,300 kg
Olivenöl	0,500 kg
Oliven ohne Steine	1,000 kg
Oregano	0,001 kg (1 g)
<hr/>	
Teigmenge	18,301 kg

### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 5 Minuten 1. Gang  
5-7 Minuten 2. Gang

Danach die Oliven hinzugeben und noch ca. 1 Minute weiterkneten.

**Teigruhe:** 15 Minuten

**Einwaage:** 0,550 kg

### Aufarbeitung:

Nach dem Abwiegen die Teigstücke rundwirken und entspannen lassen. Nach ca. 10 Minuten die Teiglinge ausrollen, (Durchmesser: 26 cm) auf Lochbleche auflegen, stippen und mit Wasser abstreichen. Danach mit Sesam bestreuen und auf Gare stellen. Die Fladenbrote mit guter Gare und Schwaden backen.

**Backtemperatur:** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 20 Minuten



### Meistertipp:

IN KÄSTEN GEBACKEN IST OLIVEN-BROT NOCH SAFTIGER UND AROMATISCHER: STELLEN SIE DEN TEIG NACH DER GRUNDREZEPTUR HER. NACH DER TEIGRUHE 0,600 KG TEIG LÄNGLICH AUFARBEITEN UND IN KÄSTEN LEGEN. NACH DER GARE MIT DAMPF ABBACKEN.

**BACKZEIT: CA. 40 MINUTEN**



## Oliven-Brot - griechische Art

Die Verarbeitung und Rezeptur sind analog zu obiger Rezeptur für Oliven-Brot. Lediglich werden im Teig schwarze und grüne Oliven zu gleichen Teilen verwendet.

**Für den Belag eines Olivenbrot  
(Einwaage 0,550 kg) benötigen Sie:**

Tomaten-Scheiben (ca. 8 Scheiben)	90 g
schwarze Oliven	20 g
milde Chilischoten	10 g
Feta-Käse	35 g
Oregano, Thymian	ca. 1 g

Abel + Schäfer Völklingen  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: +49 (0) 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 030 / 72 39 72 - 0 · Fax: 030 / 72 39 72 99

info@komplet.com · www.komplet.com

Aus *Guatem das Beste*