KornMix® direkt

backaldrin®

Original Kornspitz

WG-338 AT

b

Teig

5,000	kg	Weizenmehl T 700
1,800	kg	**KornMix® direkt** (1314)
4,000	kg	Wasser (ca.)
0,250	kg	Hefe
0,150	kg	Salz
0,150	kg	**Kaisermeister** (1143)
11,350	kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	4 – 6 Minuten langsam 7 – 10 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 30 °C
Teigruhe:	5 – 10 Minuten
Teigeinlage:	2,200 kg (30 Stück á 0,073 kg)
Backtemperatur:	230 – 240 °C
Backzeit:	16 – 18 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfesten Teig kneten. Rundgewirkte Teigstücke mit Wickelmaschine kurz formen, in Roggenmehl rollen und auf Backbleche setzen. Bei 3/4 Gare zweimal schräg schneiden, mit Kümmel/Salz bestreuen und mit Schwaden bei mittlerer Hitze backen.

Zum Herstellungsvideo:

Empfehlung

KornMix® direkt und Schüttwasser 3–5 Minuten langsam im Kneter durchmischen!

Schon mehr als 35 Jahre, genauer gesagt seit seiner Geburtsstunde 1984, begeistert der Original Kornspitz Gebäckliebhaber. Heute genießen Verbraucher in über 70 Ländern weltweit das Gebäck mit den österreichischen Wurzeln.

Eine ausgewogene Mischung an hochwertigen Rohstoffen steckt im Original Kornspitz. Diese stammen überwiegend aus regionalem Anbau. Enthalten sind Roggen- und Weizenmehle, Roggen-, Weizen- und Sojaschrote, Weizenmalzschrote, Leinsamen und Salz. Besonders der hohe Anteil an Getreideschroten – zerkleinerte Getreidekörner – zeichnet den Original Kornspitz aus: So enthält er alle guten Inhaltsstoffe des Korns.

Dadurch liegt sein Ballaststoffanteil bei über 7 %, das ist höher als so manches Müsli. Darüber hinaus enthält der Original Kornspitz auch jede Menge Vitamine der B-Gruppe, Mineralstoffe wie zum Beispiel Calcium und Phosphor oder Spurenelemente wie Eisen, Kupfer, Zink oder Mangan. Diese ausgewogene Mischung an hochwertigen Zutaten macht den Gebäck-Klassiker bei Genießern wie auch bei ernährungsbewussten Konsumenten beliebt.

KORNBAGUETTE

WG-316 AT

Teig

5,000	kg	Weizenmehl T 700
1,800	kg	**KornMix® direkt** (1314)
4,500	kg	Wasser (ca.)
0,250	kg	Hefe
0,150	kg	Salz
0,150	kg	**Kaisermeister** (1808)
11,850	kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	5 – 6 Minuten langsam 7 – 10 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 – 29 °C
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Teigeinlage:	0,300 kg
Backtemperatur:	230 – 240 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

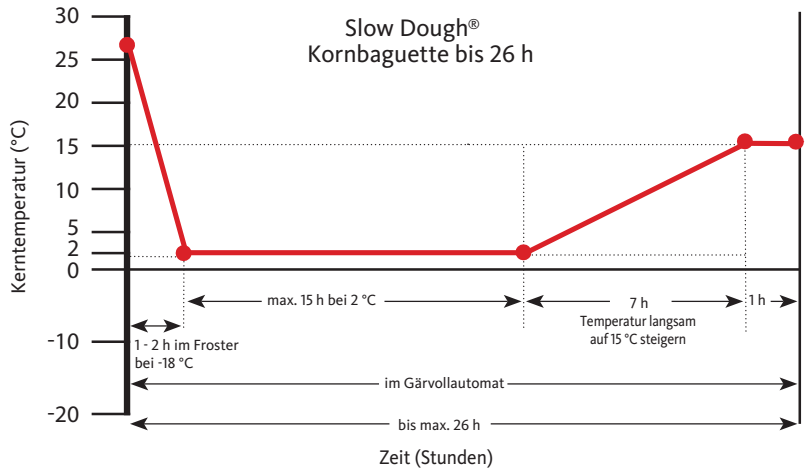
Herstellung

Zutaten zu mittelfesten Teig kneten. Geschliffene Teigstücke mit Wickelmaschine zu Baguette formen und stark bemehlt bzw. mit **Streusamen** (1303) auf Backbleche setzen. Bei 3/4 Gare mehrmals schräg schneiden und mit Schwaden bei mittlerer Hitze backen. Gebäck gut ausbacken!

Bei Aufarbeitung des Teiges über Slow Dough® Führung anstatt von **Kaisermeister** (1143), gleiche Menge **Ferma Clean Label Spezial** (2900) verwenden.

Geformte und stark bemehlte Teiglinge auf Baguette Bleche absetzen, bei -18 °C in den Gärvollautomaten stellen und bei angegebener Kühlkurve lagern.

SLOW DOUGH®



Nach max. 26 Stunden, Teiglinge 3 – 4 mal diagonal einschneiden, bei Raumtemperatur (ca. 30 Minuten) akklimatisieren lassen und anschließend mit Schwaden backen.
Gebäcke gut ausbacken.

KORN CROISSANT

b

FB-2152

Variante 1

Teig

8,500	kg	Weizenmehl T 700
1,500	kg	**KornMix® direkt** (1314)
0,150	kg	**Ferma Clean Label Spezial** (2900)
6,000	kg	Wasser – kalt (ca.)
0,600	kg	Hefe
0,190	kg	Salz
0,150	kg	Margarine
17,090	kg	Teig

Variante 2

Teig

8,500	kg	Weizenmehl T 700
1,500	kg	**KornMix® direkt** (1314)
0,150	kg	**Ferma Clean Label Spezial** (2900)
5,200	kg	Wasser – kalt (ca.)
0,800	kg	Vollei
0,600	kg	Hefe
0,190	kg	Salz
0,150	kg	Margarine
0,080	kg	Zucker
17,170	kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	3 – 5 Minuten langsam 3 – 5 Minuten schnell
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	20 – 23 °C
Teigruhe:	0 – 15 Minuten
Ziehfettmargarine:	25 – 35 % auf Grundteig
Touren:	3 einfache
Ausrollstärke:	3 – 4 mm
Backtemperatur:	ca. 235 °C fallend
Backzeit:	16 – 18 Minuten

Herstellung

Zutaten zu mittelfesten Teig kneten. Kaltes Wasser verwenden! Auf 1,000 kg Teig werden 0,250 kg – 0,350 kg Ziehmargarine in drei einfachen Touren mit kurzen Zwischenruhen eintouriert.
Nicht unter 10 mm tourieren! Teig auf ca. 3 mm ausrollen und nach Wunsch schneiden. Pikant oder süß füllen und formen. Anschließend mit halber Gare bzw. ohne Gare frosten oder direkt abbacken.

Tipp

Vor dem Backen mit Käse bestreuen.

FINNENBROT

BR-163 AT

Teig

5,000 kg	**KornMix® direkt** (1314)
2,500 kg	Weizenmehl T 700
2,500 kg	Roggenmehl T 960
8,500 kg	Wasser (ca.)
0,200 kg	Hefe
0,200 kg	Salz
2,500 kg	**Sonnenblumenkerne** (1664)
21,400 kg	Teig

Aufarbeitung

Knetzeit:	12 – 15 Minuten langsam
Kneter:	Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 30 °C
Teigruhe:	20 – 30 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg / 1 L Form
Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	50 – 60 Minuten 70 – 75 Minuten bei 1,200 kg (2-Liter)

Herstellung

Zutaten zu weichen Teig kneten. Teigstücke auswiegen, lang formen, befeuchten, in Roggenflocken rollen und in Backkästen, Toastwannen oder Körbchen geben. Bei Backkästen mit guter Gare, in Körbchen (frei geschoben) mit etwas knapper Gare schieben und gut ausbacken.

Tipp

Bei 2-Liter Form 2 x 0,600 kg einlegen. Bei frei geschobenem Brot, Teig etwas fester halten.

KornMix® direkt

Produktinformation

Artikel Nummer: 1314

Verpackung: 30 kg Papiersack

Produktvorteile:

- Der Mix für den Kornspitz® und das Finnenbrot
- Für alle Führungen: Frisch, Kälte, Halbback
- Einfaches Handling: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte
- Höhere Flexibilität bei Produktionsstückzahlen
- Teige hervorragend maschinengängig
- Emulgator frei! (ohne E-Nummern!)

Original Kornspitz -Regeln

Ein Kornspitz®:

- muss aus KornMix®, KornMix® direkt bzw. KornspitzMix® hergestellt werden
- muss nach der Original-Rezeptur - d.h. auf 100 Teile Mehl kommen 36 Teile KornMix® bzw. 40 Teile KornspitzMix®
- muss gewickelt werden
- muss mit 2 Querschnitten an der Oberseite versehen und
- muss mit einer Teigeinlage von ca. 0,073 kg (bei TK höher) bzw. einem Ausbackgewicht von ca. 0,062 kg hergestellt werden
- soll eine knusprige Kruste haben
- soll mit Roggenmehl bemehlt werden
- kann individuell insbesondere mit Salz und Kümmel aber auch mit Sesam, Mohn oder Saatenmischung etc. bestreut werden

Information zu den Backwaren hinsichtlich der Lebensmittelinformationsverordnung (EU-VO 1169/2011) erhalten Sie auf Anfrage aktuell von Ihrem backaldrin Fachberater oder per E-Mail an info@backaldrin.com.

backaldrin®

AT0H300320 • AT 2021/06
©backaldrin International The Kornspitz Company GmbH