



**HELLMICH**

# HL-1000 Sassa



Wertvolle *NUR NATUR* Rohstoffe im HL-1000 Sassa sind:

- Gepuffte Körner (Roggen und Gerste)
- Crispies (Mais, Reis, Hafer, Dinkel)
- Schrote (getoastet Backerbsen, Dinkel)
- Flocken (Roggen, Gerste, Hafer, Kartoffel)
- Fermentiertes Roggenmalz
- Leinsamen

**Ab 25 % HL-1000 Sassa auf Gesamtmehl ist nach LMKV  
Auslobung Mehrkorn möglich.**

**Wo *NUR NATUR*  
draufsteht  
ist auch *NUR NATUR* drin.**



**NUR NATUR**

**HELLMICH GmbH**  
Morsestraße 10  
48432 Rheine

E. [info@hellmich-backen.de](mailto:info@hellmich-backen.de)  
T. +49 5971 807068-0  
F. +49 5971 807068-8

[hellmich-backen.de](http://hellmich-backen.de)  
[facebook.com/HellmichBacken](https://facebook.com/HellmichBacken)



### Gärtner Stück Süßkartoffel (1006)

Teigbereitung	Grundrezeptur
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Speisequark, mager	1,000 kg
Hefe	0,400 kg
Speisesalz	0,270 kg
<b>HL-Opti-Malz CL</b>	<b>0,250 kg</b>
Sonnenblumenöl	0,200 kg
Wasser, ca.	5,200 kg

*Quellstücke zum Schluss unterkneten:*

**Quellstück, Stehzeit min. 4 h:**

HL-Süßkartoffel gewürfelt	0,350 kg
Wasser	0,700 kg

**Quellstück, Stehzeit 10 Min.:**

<b>HL-1000 Sassa</b>	<b>2,250 kg</b>
Wasser	1,600 kg

<b>Teiggewicht</b>	<b>24,200 kg</b>
--------------------	------------------

#### Verarbeitung

<b>Kneten:</b>	8 Min. langsam 5 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 Min.
<b>Pressengewicht:</b>	2,700 kg
<b>Zwischengare:</b>	15 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C fallend auf 220 °C
<b>Backzeit:</b>	45 Min.

#### Aufarbeitungshinweis

Eckig aufarbeiten. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

#### Toppingempfehlungen

HL-Kartoffelgranulat/HL-Reisgranulat/Sesam

### 1000 Sassa Brötchen (1024)

Teigbereitung	Grundrezeptur
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Speisequark, mager	1,000 kg
Hefe	0,400 kg
Speisesalz	0,270 kg
<b>HL-Opti-Malz CL</b>	<b>0,250 kg</b>
Sonnenblumenöl	0,200 kg
Wasser, ca.	4,800 kg

*Quellstück zum Schluss unterkneten:*

**Quellstück, Stehzeit 10 Min.:**

<b>HL-1000 Sassa</b>	<b>2,250 kg</b>
Wasser	1,600 kg

<b>Teiggewicht</b>	<b>20,770 kg</b>
--------------------	------------------

#### Verarbeitung

<b>Kneten:</b>	8 Min. langsam 5 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	10 Min.
<b>Pressengewicht:</b>	2,700 kg
<b>Zwischengare:</b>	15 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	240 °C fallend auf 220 °C
<b>Backzeit:</b>	20 - 22 Min.

#### Aufarbeitungshinweis

Eckig aufarbeiten. Bei voller Gare mit Schwaden schieben

#### Toppingempfehlungen

HL-Hell&Rösch



### 1000 Sassa Dinkelbrot (2063)

Teigbereitung	Grundrezeptur
Dinkelmehl Type 630	8,800 kg
<b>HL-Dinkelvollkorngranulat</b>	<b>1,000 kg</b>
<b>HL-Dinkelvollkornsauer</b>	<b>0,200 kg</b>
Hefe	0,300 kg
Speisesalz	0,300 kg
Sonnenblumenöl	0,200 kg
Wasser, ca.	8,000 kg

*Quellstück zum Schluss unterkneten:*

**Quellstück, Stehzeit 10 Min.:**

<b>HL-1000 Sassa</b>	<b>3,000 kg</b>
Wasser	2,400 kg

<b>Teiggewicht</b>	<b>24,200 kg</b>
--------------------	------------------

#### Verarbeitung

<b>Kneten:</b>	8 Min. langsam 3 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	30 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	0,550 kg
<b>Backtemperatur:</b>	230 °C fallend auf 200 °C
<b>Backzeit:</b>	45 Min.

#### Aufarbeitungshinweis

Nach der Teigruhe aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten und in Dekor wälzen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

#### Toppingempfehlungen

HL-Hell&Rösch

### Joghurt Crisp Knust (2026)

Teigbereitung	Grundrezeptur
Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Roggensauerteig TA 200	2,000 kg
Joghurt (1,5 - 1,8 % Fett)	2,000 kg
Speisesalz	0,300 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	4,000 kg

*Quellstück zum Schluss unterkneten:*

**Quellstück, Stehzeit 10 Min.:**

<b>HL-1000 Sassa</b>	<b>3,500 kg</b>
Wasser	2,600 kg

<b>Teiggewicht</b>	<b>19,820 kg</b>
--------------------	------------------

#### Verarbeitung

<b>Kneten:</b>	7 Min. langsam 3 Min. schnell
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C
<b>Teigruhe:</b>	20 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	0,550 kg
<b>Backtemperatur:</b>	230 °C fallend auf 200 °C
<b>Backzeit:</b>	45 Min.

#### Aufarbeitungshinweis

Nach der Teigruhe aufarbeiten, die Oberfläche befeuchten und in Dekor wälzen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

#### Toppingempfehlungen

HL-Hell&Rösch