

Erfolg ist backbar!

Kuchen- und Brotspezialitäten aus KOMPLET - Produkten



KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%

GOURMET-KRONE
MANDELZOPF
SAFTIGE TOPFENKIPFERL
TOPFEN SCHOKOLAIBCHEN
OSTERPINZE

KOMPLET Mandelfüllung

MANDEL-KIRSCH KRANZ

KOMPLET Kiddy Choco Softy

KOMPLET Kiddy Noisette Softy

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

GEBACKENE TOPFENSCHNITTE
TOPFEN-FRÜCHTE BLUME

KOMPLET Jogosoft

JOGHURT-RHABARBER-ERDBEER-SCHNITTE
ERDBEERHERZ
OSTERLAMM

KOMPLET Black Soft

OSTERLAMM

KOMPLET Bauern-Baguette 30%

PANE MEDITERRANE
DIAVOLO WURZEN

KOMPLET Roggenbrot Holzofenart 30%

ROGGENVOLLKORNBROT
STEIRER LAIB

KOMPLET Wurzelkerni 30%

WURZELKERNI
DÄNISCHES KERNEBRØD

KOMPLET Pan Doro

FOCCACIA



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

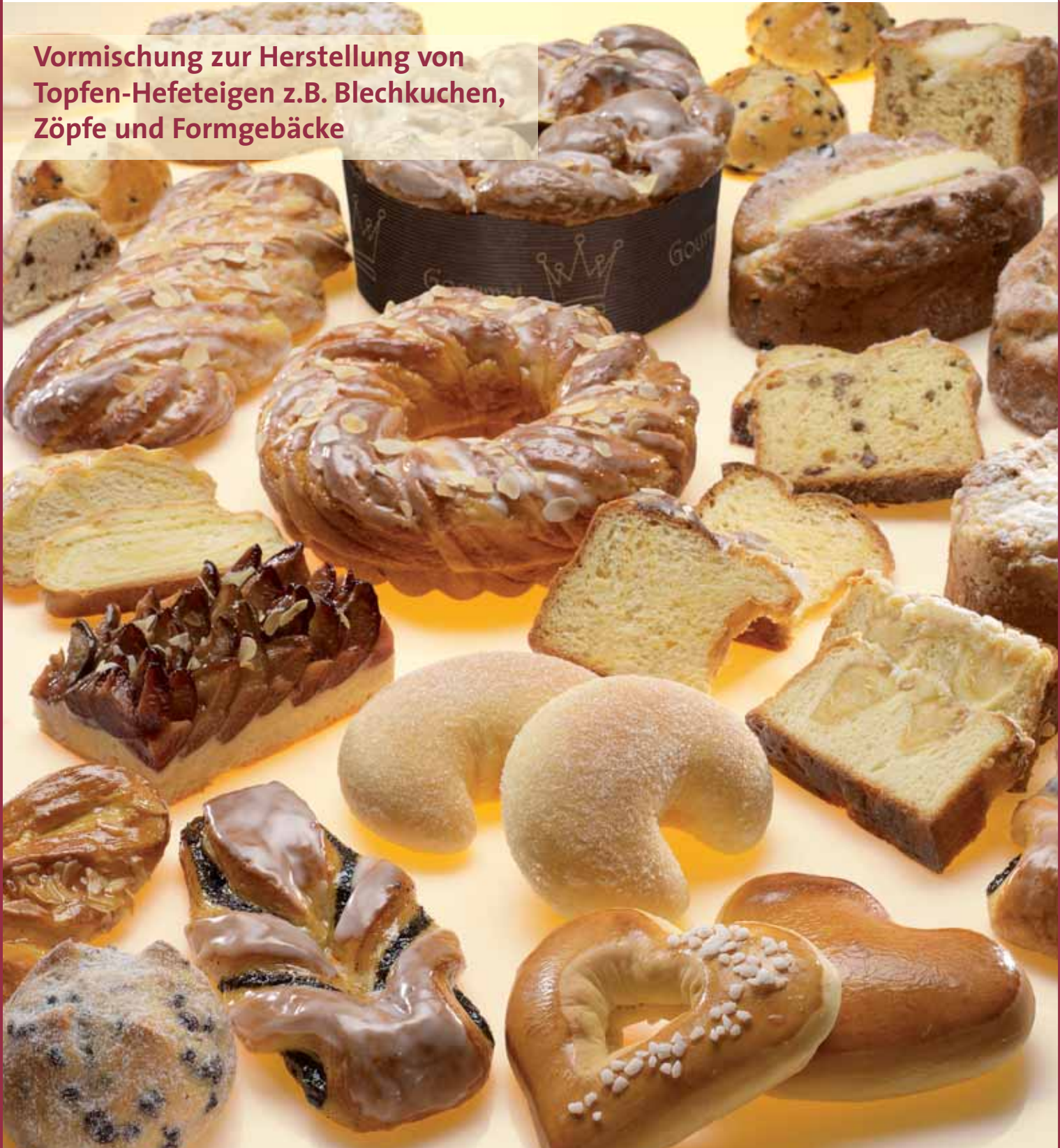
www.mantler-komplet.at



KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%

Der Topfen-Hefeteig für saftig-zarte und hefegelockerte Gebäcke

Vormischung zur Herstellung von
Topfen-Hefeteigen z.B. Blechkuchen,
Zöpfe und Formgebäcke



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gourmet-Krone

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%



Rezeptur für 20 Stück à 800 g

Teig:

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%	1.550 g
Weizenmehl Type 700	3.600 g
Butter	750 g
Hefe	250 g
Eier	300 g
Wasser	1.550 g

Teiggewicht	8.000 g
-------------	---------

Mandelfülle:

KOMPLET Mandelfüllung	5.000 g
Eier	500 g
Wasser	2.500 g

Gewicht Mandelfülle	8.000 g
---------------------	---------

Gesamtgewicht	16.000 g
---------------	----------

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Alle Zutaten der Mandelfülle vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
Nach der Teigruhe Stücke zu 400 g abwägen, länglich aufarbeiten, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Die Mandelfüllung aufstreichen und den Teig aufrollen.

Einwaage Mandelfülle: 400 g

Die Rolle der Länge nach durchschneiden, zu einem Zopf flechten in eine vorbereitete **KOMPLET Gourmet-Krone Backform** einlegen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Stückgare abbacken.

Backtemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und mit gerösteten gehobelten Mandeln bestreuen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Mandelzopf

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%



Rezeptur für ca. 40 Stück à 400 g

Teig:	
KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%	1.550 g
Weizenmehl Type 700	3.600 g
Butter	750 g
Hefe	250 g
Eier	300 g
Wasser	1.550 g

Teiggewicht	8.000 g
-------------	---------

Mandelfülle:	
KOMPLET Mandelfüllung	5.000 g
Eier	500 g
Wasser	2.500 g

Gewicht Mandelfülle	8.000 g
---------------------	---------

Gesamtgewicht	16.000 g
---------------	----------

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Alle Zutaten der Mandelfülle vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Nach der Teigruhe Stücke zu 200 g abwiegen, länglich aufarbeiten, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Die Mandelfüllung aufstreichen und den Teig aufrollen.

Einwaage Mandelfülle: 200 g

Die Rolle der Länge nach durchschneiden, zu einem Zopf flechten und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und mit gerösteten gehobelten Mandeln bestreuen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



saftige Topfenkipferl

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%



Rezeptur für ca. 120 Stück à 66 g

Teig:

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%	1.550 g
Weizenmehl Type 700	3.600 g
Butter	750 g
Hefe	250 g
Eier	300 g
Wasser	1.550 g
<hr/>	
Teiggewicht	8.000 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Den Teig zu einem Ballen abwiegen.

Teigeinwaage: 2.000 g

Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine abpressen, zu Kipferln aufarbeiten und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen buttern und zuckern.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Topfen Schokolaibchen

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%



Rezeptur für ca. 120 Stück à 76 g

Teig:	
KOMPLET Gourmet	
Topfen-Hefefein 30%	1.550 g
Weizenmehl Type 700	3.600 g
Butter	750 g
Hefe	250 g
Eier	300 g
Wasser	1.550 g

Teiggewicht	8.000 g
-------------	---------

zum Unterkneten:	
KOMPLET Schokotropfen	1.200 g
Gesamtgewicht	9.200 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Die **KOMPLET Schokotropfen** zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Den Teig zu einem Ballen abwiegen.

Teigleinwaage: 2.300 g

Ballengare: ca. 15 Minuten

Nach der Ballengare den Teig mit der Teigteilmaschine rund wirken und die Teiglinge auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Gare die Teiglinge über Kreuz einschneiden und backen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Backen buttern und zuckern.

MEISTERTIPP

Verarbeiten Sie die Schokotropfen gekühlt, damit die Schokotropfen nicht anschmelzen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Osterpinze

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30%



Rezeptur

Teig:	
KOMPLET Gourmet	
Topfen-Hefefein 30%	1.550 g
Weizenmehl Type 700	3.600 g
Butter	900 g
Hefe	250 g
Eier	300 g
Wasser	1.450 g
<hr/>	
Teiggewicht	8.050 g

Verarbeitung:

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

Knetzeit (Spirale): 4 Minuten 1. Gang
6 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: 200 g – 400 g

Nach der Teigruhe Stücke zu 200 g - 400 g abwägen, rund wirken und auf ein gefettetes Blech setzen und mit Ei bestreichen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare abtrocknen lassen und mit einer in Öl getauchten Schere vom Mittelpunkt aus 3-teilig einschneiden.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Stückgare bei offenem Zug abbacken.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten für 200 g Pinzen
ca. 35 Minuten für 400 g Pinzen



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Mandel-Kirsch Kranz

KOMPLET Mandelfüllung



Rezeptur für 5 Kränze à 900 g

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
KOMPLET Mandelfülle	500 g
Öl	600 g
Wasser	900 g

Gesamtmasse	3.500 g
--------------------	---------

zum Unterheben:	
KOMPLET Schokotropfen	300 g
Sauerkirschen (Dose)	700 g

Gesamt	1.000 g
---------------	---------

Gesamtgewicht	4.500 g
----------------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger langsam glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Danach die **KOMPLET Schokotropfen** und **Sauerkirschen** unter die fertige Masse heben.

Die fertige Masse in die **GOURMET-Krone Backform** füllen und abbacken.

Einwaage: 900 g

Backtemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Backen die ausgekühlten Kränze mit Glasurmasse bestreichen und mit gerösteten, gestifteten Mandeln bestreuen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



KOMPLET Kiddy Choco Softy

KOMPLET Kiddy Noisette Softy

Die backfesten Cremes zum Füllen und Aromatisieren

KOMPLET Kiddy Choco Softy (4183) ist eine Kakaocreme zum Füllen, Aromatisieren und Garnieren.

KOMPLET Kiddy Noisette Softy (774) ist eine Nuss-Nougat-Creme zum Füllen, Aromatisieren und Garnieren.

Die Vorteile auf einen Blick:

- *Hervorragende Back- und Frosterfestigkeit*
- *Beide Cremes sind hervorragend geeignet zum Veredeln sämtlicher Gebäcke vor oder nach dem Backen wie z. B. zum Füllen von Krapfen, Croissants oder auch Teegebäcken*
- *Verarbeitung über Anlagen möglich*
- *Beide Cremes eignen sich hervorragend zum Aromatisieren von sämtlichen Kaltcremes oder zum Aromatisieren von Sahne*
- *Beide Cremes zeichnen sich durch ein intensives Aroma von Schokolade bzw. Nuss-Nougat aus*
- *Sehr gut geeignet zum Ausgarnieren als Filigrandekor*
- **KOMPLET Kiddy Choco Softy und KOMPLET Kiddy Noisette Softy sind direkt gebrauchsfähig aus dem Kunststoffeimer**

Als Überzug verwendet, werden KOMPLET Kiddy Choco Softy und KOMPLET Kiddy Noisette Softy als kakaohaltige Fettglasur deklariert.



MEISTERTIPP

Dosieranleitung zum Verfeinern und Aromatisieren von 1 kg fertiger Koch- oder Kaltcreme: ca. 80 - 100 g KOMPLET Kiddy Choco Softy / KOMPLET Kiddy Noisette Softy (je nach Geschmack).



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Gebackene Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20

Teig:

1-2-3 Mürbteig
(siehe Grundrezeptur) 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 1.000 g
Speisetopfen, mager (20%) 1.400 g
Speiseöl 200 g
Vollei 350 g
Wasser (warm) ca. 1.100 g

Gesamtmasse ca. 4.050 g

Gesamtgewicht ca. 4.550 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 2,5 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und vorbacken.

Einwaage: 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Topfenmasse:

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Topfenmasse auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen und abbacken.

Einwaage: 4.050 g

Backtemperatur: ca. 170 – 180 °C

Backzeit: ca. 70 - 80 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker 200 g
Butter oder Margarine 400 g
Mehl 600 g
Vollei 50 g

Gesamtgewicht 1.250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Topfen-Früchte-Blume

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für 5 Blumen

Teig:

1-2-3 Mürbteig
(siehe Grundrezeptur) 500 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 1.000 g
Speisetopfen, mager (20%) 1.400 g
Speiseöl 200 g
Vollei 350 g
Wasser (warm) ca. 1.100 g

Gesamtmasse ca. 4.050 g

Gesamtgewicht ca. 4.550 g

Fruchtauflage:

Frische Früchte der Saison oder
Frische Erdbeeren ca. 1.250 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer **KOMPLET Margeritenform** ausstechen, auf ein vorbereitetes Blech auflegen und vorbacken.

Einwaage: 100 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Den Mürbteigboden mit einer geölten und gezuckerten **Margeritenform** umstellen.

Topfenmasse:

Alle Zutaten der Masse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Topfenmasse in die vorbereiteten **Margeritenformen** einfüllen und abbacken.

Einwaage: 800 g / Form

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit frischen Früchten der Saison oder frischen Erdbeeren (ca. 250 g pro Blume) belegen und mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen.

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

Staubzucker 200 g
Butter oder Margarine 400 g
Mehl 600 g
Vollei 50 g
Gesamtgewicht 1.250 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Joghurt-Rhabarber-Erdbeere-Schnitte

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für Bleche 60 x 40

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Öl	600 g
Wasser	750 g

Gesamtmasse 2.850 g

Joghurtcreme:

KOMPLET Creme Patisserie	300 g
Joghurt	500 g
Wasser	500 g

Gesamt Joghurtcreme 1.300 g

Fruchtauflage:

Erdbeerstücke	500 g
Rhabarberstücke	500 g
Mandeln gehobelt	150 g

Gesamt Fruchtauflage 1.150 g

Gesamtgewicht 5.300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die gesamte Masse auf ein gefettetes Blech aufstreichen.

Alle Zutaten der Joghurtcreme mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und danach gitterförmig aufdressieren. Mit den Fruchtstücken belegen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Fondant** überspinnen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Erdbeerherz

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für ca. 19 Herzen

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.600 g
Öl	640 g
Wasser	800 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.040 g
Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Denise	570 g
Wasser	1.430 g
<hr/>	
Gesamt Cremeauflage	2.000 g
Fruchtauflage:	
Erdbeeren, frisch	2.000 g
Geleeguss:	
Belnap Gel Erdbeer	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamt Geleeguss	1.500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	8.540 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Teigeinwaage: 160 g / Herzform

Die Herzformen auf Bleche stellen. Die Masse mit einem Dressierbeutel ohne Tülle gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Backtemperatur: 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Die Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, gleichmäßig auf die ausgekühlten Herzböden verteilen und glatt streichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Cremeeinwaage: 100 g / Herzform

Mit Erdbeeren belegen und mit Belnap Gel Erdbeer abglieren.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Osterlämmer

KOMPLET Jogosoft und KOMPLET Black Soft



Rezeptur

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Öl	600 g
Wasser	700 g
<hr/>	
Teiggewicht	2.800 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachschläger glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Teigeinwaage: 350 g kleine Gussform
600 g große Gussform

Den Teig in gut gefettete und bestäubte Lammformen füllen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten für 350 g Lamm
ca. 45 Minuten für 600 g Lamm

Masse schwarzes Schaf:

KOMPLET Black Soft	2.000 g
Eier	400 g
Öl	800 g
Wasser	400 g
<hr/>	
Teiggewicht	3.600 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachschläger glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Teigeinwaage: 450 g kleine Gussform
900 g große Gussform

Den Teig in gut gefettete und bestäubte Lammformen füllen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten für 450 g Lamm
ca. 60 Minuten für 900 g Lamm



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Pane Mediterrane

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 54 Brote à 300 g

Teig:	
KOMPLET Bauern-Baguette 30%	3.000 g
Weizenmehl Type 700	5.000 g
Roggenmehl Type 960	2.000 g
Hefe	250 g
Backmittel Kaisertraum	100 g
Wasser	6.700 g

Teiggewicht	17.050 g
-------------	----------

Zum Unterkneten:

Tomaten, getrocknet/gehackt	1.600 g
Oliven	800 g
Oregano	20 g

Gewicht Füllung	2.420 g
-----------------	---------

Gesamtgewicht	19.470 g
---------------	----------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Nach dem Kneten Tomaten, Oliven und Oregano unter den Teig mischen.

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinwaage: 360 g

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken.

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Nach kurzer Zwischengare Teigstücke mit einer Mischung aus 70% Weizengrieß und 30% Roggenmehl T 500 bestreuen. Mit einem Kochlöffelstiel dreimal abdrücken. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Backen die Brote leicht mit Wasser absprühen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Diavolo Wurzen

KOMPLET Bauern-Baguette 30 %



Rezeptur für ca. 157 Stück à 100 g

Teig:	
KOMPLET Bauern-Baguette 30%	3.000 g
Weizenmehl Type 700	5.000 g
Roggenmehl Type 960	2.000 g
Hefe	250 g
Backmittel Kaisertraum	100 g
Wasser	6.500 g

Teiggewicht	16.850 g
-------------	----------

Zum Unterkneten:

Paprika / Chili in Öl (z. B. Bäko)	2.000 g
------------------------------------	---------

Zum Bestreuen:

Gouda, gerieben	750 g
Sesam, geschält	250 g

Gewicht Bestreuung	1.000 g
--------------------	---------

Gesamtgewicht	19.850 g
---------------	----------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Nach dem Kneten Paprika / Chili unter den Teig mischen.

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: 1.800 g

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Danach aufpressen, jeweils 2 Stück à 60 g gemeinsam zu Wurzen formen (= 120 g). Teigstücke mit einer Mischung aus 2/3 Käse und 1/3 Sesam bestreuen.

Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 220 °C

Backzeit: ca. 22 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Roggenvollkornbrot

KOMPLET Roggenbrot Holzofenart 30%



Rezeptur für 26 Brote à 600 g

Teig:

KOMPLET Roggenbrot Holzofenart 30%	3.000 g
Roggenschrot mittel	5.000 g
Roggenmehl Type 960	2.000 g
Hefe	120 g
Wasser	8.650 g

Teiggewicht 18.770 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit: 10 Minuten 1. Gang

Teigtemperatur: ca. 30 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, zu Wecken formen, in Roggenschrot wälzen und in **KOMPLET Brotblechbackformen** setzen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 700 g für 600 g Brote

Stückgare: ca. 60 Minuten

Bei voller Gare und mit Schwaden backen. Zug nach 3 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 75 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Steirer Laib

KOMPLET Roggenbrot Holzofenart 30 %



Rezeptur für 16 Brote à 1.000 g

Quellstück:

Roggenschrot mittel 3.500 g
Wasser (ca. 40 °C) 3.500 g

Gesamt Quellstück 7.000 g

Quellstück Stehzeit 3 Stunden

Teig:

Quellstück 7.000 g

**KOMPLET Roggenbrot
Holzofenart 30%** 3.000 g

Roggemehl Type 960 3.500 g

Brotgewürz 100 g

Sonnenblumenöl 100 g

Hefe 120 g

Wasser 4.750 g

Teiggewicht 18.570 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit: 10 Minuten langsam

Teigtemperatur: ca. 30 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, zu Laiben formen und mit dem Schluß nach unten in leicht gestaubte Simperl legen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 1.160 g für 1 kg Brote

Stückgare: ca. 60 Minuten

Mit voller Gare den Laib aus dem Simperl schupfen und mit Schwaden backen. Zug nach 3 Minuten öffnen.

Backtemperatur: 260 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Wurzelkerni

KOMPLET Wurzelkerni 30%



Rezeptur für 36 Stück à 400 g

Teig:	
KOMPLET Wurzelkerni 30%	3.000 g
Weizenmehl Type 700	7.000 g
Hefe	60 g
Wasser	ca. 7.800 - 8.000 g

Teiggewicht ca. 18.060 g

Zum Bestreuen:
Sesam, geschält
Sonnenblumenkerne

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Gang
15 – 20 Minuten 2. Gang
(der Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Den Teig nach dem Knetprozess in 2 leicht geöl-
te Wannen verteilen.

Teigruhe: ca. 3 - 4 Stunden
(Raumtemperatur)

Teigeinwaage: 500 g

Nach der Teigruhe den Teig auf einem mit
Sesam und Sonnenblumenkernen bestreuten
Arbeitstisch ausbreiten und in längliche Stücke
teilen. Ohne eine weitere Verarbeitung die
Teigstücke an den Teigenden gegeneinander in
den Saaten verdrehen und auf Abziehapparate
aufsetzen. Danach ohne Gare direkt mit Dampf
schieben und abbacken. Nach ca. 5 Minuten
die Backtemperatur auf 190 °C reduzieren.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Dänisches Kernebrød

KOMPLET Wurzelkerni 30%



Rezeptur für 25 Stück à 600 g

Brühstück:

Roggen geschnitten	2.000 g
Sonnenblumenkerne	2.000 g
Leinsaat	1.000 g
Wasser (ca. 60 °C)	5.000 g

Gesamt Brühstück 10.000 g

Brühstück Stehzeit 4 Stunden

Teig:

Brühstück	10.000 g
KOMPLET Wurzelkerni 30 %	3.000 g
Roggenmehl T 960	1.500 g
Roggenvollsauer	500 g
Zucker	200 g
Hefe	150 g
Wasser	2.750 g

Teiggewicht 18.100 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit:

8 Minuten 1. Gang
5 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur:

ca. 30 °C

Teigruhe:

ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und ohne wirken, direkt in **KOMPLET Brotblechbackfomen** setzen (ev. vorher in Sonnenblumenkernen wälzen). Etwas flach drücken und auf Gare stellen.

Teigeinwaage:

700 g für 600 g Brote

Garzeit:

ca. 45 Minuten

Nach der Gare direkt mit Dampf schieben.

Backtemperatur:

max. 200 °C
fallend auf 160 °C

Backzeit:

ca. 90 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at





Foccacia

KOMPLET Pan Doro

**Rezeptur für ca. 30 Stück à 300 g
oder für 5 Bleche, 60 x 40 à 1.800 g**

Teig:	
KOMPLET Pan Doro	5.000 g
Wasser	3.700 g
Hefe	150 g
Olivenöl *	150 g
Teiggewicht	9.000 g

*Das Olivenöl erst 1 Minute vor Mischzeitende einlaufen lassen.

Zum Bestreuen:
Sesam, geschält
Parmesan, gerieben
Oliven schwarz oder grün
Oregano
Salz

Verarbeitung Blech:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: 1.800 g

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und danach auf ca. 5 mm ausrollen, auf Bleche 60 x 40 wegsetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Vor dem Einschieben mit den Fingern stüpfeln, mit reichlich Olivenöl bestreichen und je nach Geschmack mit Sesam, Parmesan, Oliven, Oregano und etwas Salz bestreuen, anschließend mit wenig Schwaden abbacken.

Backzeit: ca. 30 Minuten

Backtemperatur: ca. 230 °C



Verarbeitung Zungen:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe die Teiglinge abwiegen und rund formen.

Teigeinwaage: 300 g

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Danach auf ca. 5 mm ausrollen, auf Bleche wegsetzen und auf Gare stellen:

Stückgare: ca. 45 Minuten

Vor dem Einschieben mit den Fingern stüpfeln, mit reichlich Olivenöl bestreichen und je nach Geschmack mit Sesam, Parmesan, Oliven, Oregano und etwas Salz bestreuen, anschließend mit wenig Schwaden abbacken.

Backzeit: ca. 20 Minuten

Backtemperatur: ca. 230 °C



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

