

Erfolg ist *backbar!*

Kuchen- und Brotspezialitäten aus KOMPLET - Produkten



KOMPLET Top 1

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 %

STEIRISCHE APFELBLUME
BAYRISCHE ZWETSCHKENDATSCHI
ZWETSCHKENFLECK
KOKOS-SCHOKO-PLUNDER
MANDEL-KIRSCH-PLUNDER
WALNUSS ROSINEN KNOPF
ALLERHEILIGENSTRIEZEL

KOMPLET Kürbiskuchenmix 100 %

KÜRBIS-PREISELBEER-SCHNITTE

KOMPLET Soft Dinkel Cake 100 %

DINKEL-FRÜCHTE-KUCHEN

KOMPLET Jogosoft

ADVENTSCHNITTE

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %

BIERSPITZ

KOMPLET Dinkel-Karotten-Mix 50 %

DINKEL-KAROTTEN-BROT

KOMPLET Reines Dinkelgebäck 100 %

DINKEL-KÄSE-SCHNECKEN

KOMPLET Traubenbrot 50 %

TRAUBEN-JOGHURT-BROT

KOMPLET Bauern-Baguette 30 %

KRONENKRUSTE
ZWIEBELRINGE

KOMPLET Paradieskruste 100 %

APFELESSIGBROT

KOMPLET Kristallbrot 50 %

KRISTALLBROT

KOMPLET Keimling Aktiv 100 %

KEIMLING AKTIV BROT



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 Top1[®]

Die Revolution ✓ der Fertig-Creme!

Gebrauchsfertige Creme aus Vollmilch zum Dekorieren und Füllen von Backwaren



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 Top1[®]

Die Revolution ✓ der Fertig-Creme!

Gebrauchsfertige Creme aus Vollmilch zum Dekorieren und Füllen von Backwaren

Top Kuchen und Schnitten:



Marillen-Schnitte:

KOMPLET Jogosoft

KOMPLET Top 1 mit dem Spritzbeutel aufdressiert und Früchte auflegen.

Die Top-Buttercreme:

KOMPLET Top 1	1.000 g
Butter, weich	500 g
Zucker	150 - 200 g
Salz	etwas

Verarbeitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz zusammen aufschlagen.

KOMPLET Top 1 dazugeben und zum gewünschten Volumen aufschlagen.



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 Top1[®]

Die Revolution ✓ der Fertig-Creme!

Gebrauchsfertige Creme aus Vollmilch zum Dekorieren und Füllen von Backwaren

Süsse Teilchen:

Ein Genuß mit leichter Füllcreme:

KOMPLET Top 1	1.000 g
KOMPLET Volucreme	500 g
<i>(siehe Grundrezept)</i>	

Die aufgeschlagene Volucreme gleichmäßig unter die KOMPLET Top 1 unterrühren und wie gewünscht verarbeiten.



Gebäck aus KOMPLET Gourmet Topfen - Hefefein 30 %

Grundrezeptur Volucreme

KOMPLET Volucreme	500 g
Wasser	1.000 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 4 - 5 Minuten



Plundergebäcke und Plunderbrezel:
Schmecken besonders gut mit der backfesten KOMPLET Top 1



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Steirische Apfelblume

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 %



Rezeptur für 33 Stück à 580 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	1.700 g

Teiggewicht 8.150 g

Auflage:

KOMPLET Tradition Apfel 10/10	7.920 g
Zimt	50 g

Gewicht Auflage 7.970 g

Butterstreusel:

Kristallzucker	500 g
Butter	1.000 g
Weizenmehl T 700	1.500 g

Gewicht Butterstreusel 3.000 g

Gesamtgewicht 19.120 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. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinwaage: ca. 27 g / 815 g
(30er Wirksteller)

Nach der Teigruhe Pressen zu 815 g abwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Danach aufschleifen und die Teiglinge in die geölten **KOMPLET Margeritenformen** setzen und auf Gare stellen.

Einwaage Teig: 9 Stück / Blume = 244 g

Stückgare: ca. 40 Minuten

Anschließend die **KOMPLET Tradition Apfel 10/10** aufdressieren, mit etwas Zimt bestreuen und mit Butterstreusel ausfertigen.

Einwaage Apfelfülle: 240 g / Blume

Einwaage Butterstreusel: 90 g / Blume

Ohne Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Auskühlen mit **KOMPLET Dekorschnee** 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



Bayrische Zwetschkendatschi

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 %



Rezeptur für 150 Stück à 150 g

Teig:

KOMPLET Gourmet

Topfen-Hefefein 30 %

Weizenmehl Type 700	1.550 g
Butter	3.600 g
Hefe	750 g
Eier	250 g
Wasser	300 g
	1.700 g

Teiggewicht 8.150 g

Mandelfüllung:

KOMPLET Mandelfüllung

Wasser	1.400 g
	850 g

Gewicht Mandelfüllung 2.250 g

Auflage:

frische Zwetschken	9.000 g
Zimt / Zucker	200 g

Gewicht Auflage 9.200 g

Butterstreusel:

Kristallzucker	500 g
Butter	1.000 g
Weizenmehl T 700	1.500 g

Gewicht Butterstreusel 3.000 g

Gesamtgewicht 22.600 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. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinwaage: ca. 53 g / 1.600 g
(30er Wirksteller)

Nach der Teigruhe Pressen zu 1.600 g abwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Danach aufpressen und die Teiglinge ruhen lassen.

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Anschließend mit der Wickelmaschine runde, flache Teigflecken formen und auf Bleche absetzen.

Alle Zutaten der Mandelfüllung vermischen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Die Mandelfülle aufdressieren, mit Zimt / Zucker bestreuen und mit Butterstreusel ausfertigen.

Einwaage Mandelfülle: 15 g / Stück

Einwaage Zwetschken: 60 g / Stück

Einwaage Butterstreusel: 20 g / Stück

Stückgare: ca. 40 Minuten

Nach der Stückgare ohne Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 200 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Auskühlen mit KOMPLET Belnap Gel neutral abglänzen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Zwetschenfleck

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 %



Rezeptur für 5 Bleche 60 x 20 oder 5 KOMPLET Einweg-Backtrays

Teig:

KOMPLET Gourmet

Topfen-Hefefein 30 %

Weizenmehl Type 700	750 g
Butter	1.800 g
Hefe	370 g
Eier	130 g
Wasser	150 g
	900 g

Teiggewicht	4.100 g
-------------	---------

Mandelfüllung:

KOMPLET Mandelfüllung

Wasser	500 g
	400 g

Gewicht Mandelfüllung	900 g
-----------------------	-------

Fruchtauflage:

frische Zwetschken	11.250 g
--------------------	----------

Dekor:

KOMPLET Belnap Gel neutral	1.500 g
Mandeln gehobelt	250 g

Gewicht Dekor	1.750 g
---------------	---------

Gesamtgewicht	18.000 g
---------------	----------

Verarbeitung:

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

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

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: ca. 820 g / Blech

Nach der Teigruhe 5 Stücke à 820 g abwiegen, länglich aufarbeiten, nochmals ruhen lassen und danach ausrollen.

Teigruhe: ca. 15 Minuten

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

Die Mandelfüllung auf den Teig aufstreichen. Danach die entsteinten Zwetschken auflegen und auf Gare stellen.

Einwaage Mandelfülle: 180 g / Blech

Einwaage Zwetschken: 2.250 g / Blech

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare ohne Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Auskühlen mit KOMPLET Belnap Gel neutral abglänzen und mit 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



Kokos-Schoko-Plunder

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 % KOMPLET Kokosfülle



Rezeptur für 30 Stück à 170 g

Teig:

KOMPLET Gourmet

Topfen-Hefefein 30 %

Weizenmehl Type 700	450 g
Butter	1.050 g
Hefe	75 g
Eier	75 g
Wasser	100 g
	550 g

Teiggewicht 2.300 g

zum Tourieren:

Ziehmargarine 500 g

Kokos-Schokofüllung:

KOMPLET Kokosfülle	1.200 g
Wasser	800 g
KOMPLET Mini Schokotropfen	300 g

Gewicht Kokos-Schokofüllung 2.300 g

Gesamtgewicht 5.100 g

Verarbeitung:

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

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

Teigtemperatur: ca. 22 °C, kühl

Teigruhe: ca. 15 Minuten, kalt

Nach der Teigruhe den Teig tourieren –
3 einfache Touren.

Teigruhe: mind. 3 Stunden, kalt

Anschließend den Teig auf 3mm ausrollen,
in 30 Stücke teilen. Alle Zutaten der Kokos-
Schokofüllung vermischen und aufdressieren.

Einwaage Teig: ca. 93 g / Stück

Einwaage Kokos-Schokofüllung: 76 g / Stück

Die fertig gefüllten Teigstücke zu Rollen formen,
mit zwei Schrägschnitten versehen, mit Ei
bestreichen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Stückgare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

Nach dem Auskühlen mit **KOMPLET Belnap Gel
neutral** abglänzen und mit Schokolade über-
spinnen.



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-Plunder

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 % KOMPLET Mandelfüllung



Rezeptur für 30 Stück à 170 g

Teig:

KOMPLET Gourmet

Topfen-Hefefein 30 %

Weizenmehl Type 700	450 g
Butter	1.050 g
Hefe	75 g
Eier	75 g
Eier	100 g
Wasser	550 g

Teiggewicht	2.300 g
-------------	---------

zum Tourieren:

Ziehmargarine	500 g
---------------	-------

Mandelfüllung:

KOMPLET Mandelfüllung	900 g
Wasser	450 g

Gewicht Mandelfüllung	1.350 g
-----------------------	---------

Füllung:

Sauerkirschen	950 g
---------------	-------

Gesamtgewicht	5.100 g
---------------	---------

Verarbeitung:

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

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

Teigtemperatur: ca. 22 °C, kühl

Teigruhe: ca. 15 Minuten, kalt

Nach der Teigruhe den Teig tourieren –
3 einfache Touren.

Teigruhe: mind. 3 Stunden, kalt

Anschließend den Teig auf 3mm ausrollen, in
30 Stücke teilen. Alle Zutaten der Mandel-
füllung vermischen und ca. 10 Minuten quellen
lassen, danach die Mandelfüllung aufdressieren.

Einwaage Teig: ca. 93 g / Stück

Einwaage Mandelfüllung: ca. 45 g / Stück

Einwaage Sauerkirschen: ca. 32 g / Stück

Die fertig gefüllten Teigstücke zu Rollen formen,
mit einem Längsschnitt versehen, mit Ei bestrei-
chen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Stückgare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

Nach dem Auskühlen mit KOMPLET Belnap Gel
neutral abglänzen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Walnuss Rosinen Knopf

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 %



Rezeptur für 120 Stück à 80 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	1.750 g

Teiggewicht	8.200 g
-------------	---------

zum Unterkneten:

Walnüsse gehackt	700 g
Rosinen	700 g

Gesamt	1.400 g
--------	---------

Gesamtgewicht	9.600 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Nach Mischende die Walnüsse und Rosinen kurz unterkneten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinwaage: 40 g / 1.200 g
(30er Wirksteller)

Nach der Teigruhe Pressen zu 1.200 g abwiegen, rund wirken und sofort aufpressen. Die Teiglinge auf Zwischengare stellen.

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Nach der Zwischengare jeweils 2 Stück zu einem Knopf formen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Stückgare mit Ei bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Bei offenem Zug backen.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 16 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



Allerheiligenstriezel

KOMPLET Gourmet Topfen-Hefefein 30 %



Rezeptur für 15 Striezel à 600 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	1.700 g
<hr/>	
Teiggewicht	8.150 g
zum Unterkneten:	
Rumrosinen	850 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	9.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten. Nach Mischende die Rumrosinen kurz unterkneten und ruhen lassen.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinwaage: 100 g / 3.000 g
(30er Wirksteller)

Nach der Teigruhe Pressen zu 3.000 g abwiegen, rund wirken und sofort aufpressen. Die 100 g Teiglinge nochmals ruhen lassen.

Teigruhe: ca. 40 Minuten

Anschließend Teiglinge mit der Wickelmaschine zu Stangen formen und jeweils 6 Stück zu einem Striezel flechten und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Bei knapper Gare mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei offenem Zug kühl backen.

Backtemperatur: max. 160 °C

Backzeit: ca. 35 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



Kürbis-Preiselbeer-Schnitte

KOMPLET Kürbiskuchenmix 100 %



Rezeptur für 1 Blech 60 x 20 oder 1 KOMPLET Einweg-Backtray

Masse:

KOMPLET Kürbiskuchenmix 100 %	750 g
Speiseöl	260 g
Kürbiskernöl	90 g
Eier	250 g

Gesamtmasse	1.350 g
-------------	---------

Fruchtfülle:

Preiselbeerkompott	500 g
KOMPLET Saftbinder	40 g
Zucker	80 g

Gewicht Fruchtfülle	620 g
---------------------	-------

Gesamtgewicht	1.970 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit der Schlagrute glatt rühren und auf ein vorbereitetes Kuchenblech (60 x 20 oder KOMPLET Einweg-Backtray) gleichmäßig aufstreichen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage: ca. 1.350 g

Fruchtauflage:

Den **KOMPLET Saftbinder** mit dem Zucker trocken vermischen und unter das Preiselbeerkompott rühren. Anschließend die Preiselbeerfülle auf den Kuchen gitterförmig aufdressieren und abbacken.

Einwaage: ca. 620 g

Backtemperatur: 170 – 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit **KOMPLET Belnap Gel neutral** abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Dinkel-Früchte-Kuchen

KOMPLET Soft Dinkel Cake 100 %



Rezeptur für 1 Blech 60 x 40 oder 2 KOMPLET Einweg-Backtrays

Masse:	
KOMPLET Soft Dinkel Cake 100 %	1.500 g
Vollei	600 g
Speiseöl	600 g
Wasser	150 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.850 g

Fruchtauflage:	
frische Früchte der Saison oder Dosenfrüchte	900 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.750 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse glatt rühren und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 40) oder die **KOMPLET Einweg-Backtrays** gleichmäßig aufstreichen. Danach die Früchte auflegen und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Backtemperatur: ca. 170 °C – 180 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten bei Dosen-
und Frischfrüchten
ca. 45 Minuten bei tiefge-
kühlten Früchten

Nach dem Auskühlen des Kuchens mit **KOMPLET Kiddy Gel Aprikose** abglänzen und in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück) gleichmäßig einteilen und schneiden.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Adventschnitte

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für 1 Blech 60 x 40 oder 2 KOMPLET Einweg-Backtrays

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Kakao	20 g
Lebkuchengewürz	15 g
Nüsse gehackt, geröstet	180 g
KOMPLET Mini Schokotropfen	280 g
Rosinen	200 g
Wasser	750 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.545 g
Dekor:	
Haselnüsse gehackt	200 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.745 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer Nüsse, Schokotropfen und Rosinen mit dem Flachteigschläger 3 Minuten aufschlagen. Die restlichen Zutaten (Nüsse, Schokotropfen und Rosinen) kurz einrühren und die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 40) oder in **KOMPLET Einweg-Backtrays** gleichmäßig aufstreichen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen und abbacken.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Einwaage Masse: 3.545 g pro Blech oder
1.772 g pro **KOMPLET Einweg-Backtray**

Backtemperatur: ca. 170 °C - 180 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten den Kuchen mit **KOMPLET Belnap Gel neutral** abglänzen, in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Bierspitz

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für 203 Stück à 80 g

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.000 g
<hr/>	
Teiggewicht	16.300 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale):

5 Minuten 1. Gang
5 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur:

ca. 26 °C

Teigruhe:

ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Danach aufpressen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen.

Teigeinwaage:

80 g / 2.400 g
(30er Wirksteller)

Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu langen Stangen formen, mit Weizengrieß bestreuen, absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare:

30 Minuten

Nach der Gare die Bierspitz mit einem Längsschnitt versehen, mit einer Brezelsalz/ Kümmel Mischung bestreuen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur:

ca. 240 °C

Backzeit:

ca. 17 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



Dinkel-Karotten-Brot

KOMPLET Dinkel-Karotten-Mix 50 %



Rezeptur für 29 Brote à 500 g

Quellstück:

KOMPLET Dinkel-Karotten-Mix 50 % 5.000 g
Wasser (ca. 40 °C) 5.000 g

Gewicht Quellstück 10.000 g

Stehzeit Quellstück 3 Stunden

Teig:

Quellstück 10.000 g
KOMPLET Dinkel Koch- u. Backmehl 5.000 g
Hefe 200 g
Wasser 2.200 g

Teiggewicht 17.400 g

Dekor:

KOMPLET Dinkelflocken ca. 580 g

Gesamtgewicht 17.980 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und zu Wecken formen. Mit **KOMPLET Dinkelflocken** bestreuen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Gare Teiglinge zwei Mal schräg einschneiden und mit Schwaden backen. Nach 3 Minuten Zug ziehen und die Temperatur senken.

Backtemperatur: ca. 240 °C
fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 50 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



Dinkel-Käse-Schnecken

KOMPLET Reines Dinkelgebäck 100 %



Rezeptur für 191 Stück à 80 g

Teig:	
KOMPLET	
Reines Dinkelgebäck 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Wasser	5.000 g
<hr/>	
Teiggewicht	15.300 g
Dekor:	
Gouda, gerieben	1.200 g
Sonnenblumenkerne	600 g
<hr/>	
Gesamtdekor	1.800 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	17.100 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig zu runden Ballen à 2.400 g zusammenwirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 80 g / 2.400 g
(30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare den Teig verwiegen und aufpressen.

Zwischengare: 15 Minuten

Nach der Zwischengare mit der Wickelmaschine zu Stangen formen und anschließend zu Schnecken drehen.

Mit einer Mischung aus Käse und Sonnenblumenkernen bestreuen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 230 °C

Backzeit: ca. 19 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

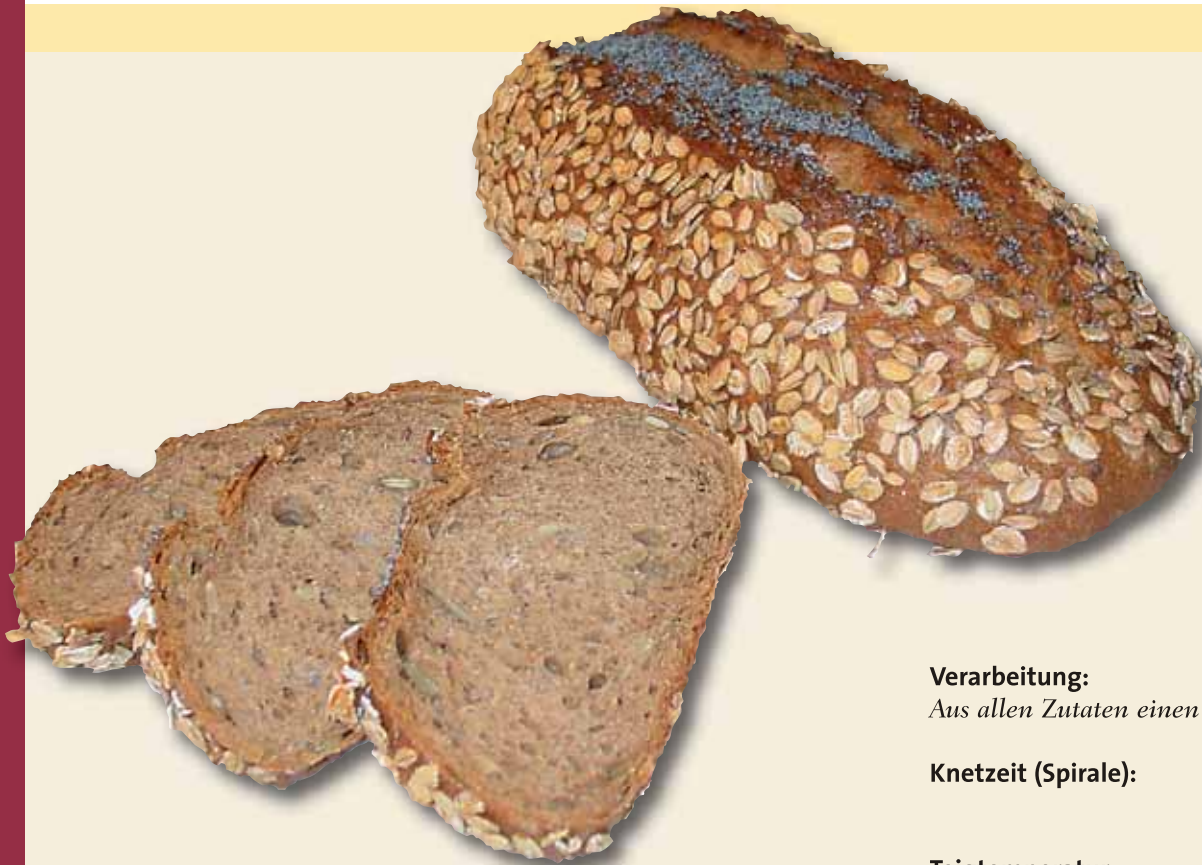
office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Trauben-Joghurt-Brot

KOMPLET Traubenbrot 50 %



Rezeptur für 29 Brote à 500 g

Teig:	
KOMPLET Traubenbrot 50 %	5.000 g
Weizenmehl Type 700	2.500 g
Roggenmehl Type 960	2.500 g
Joghurt	1.500 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 5.400 g
<hr/>	
Teiggewicht	ca. 17.150 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinwaage: 580 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und zu Wecken formen. Anschließend in **KOMPLET Roggenbackflocken** wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare die Teiglinge mit einem Längsschnitt versehen. In den Schnitt etwas Mohn streuen und danach die Brote mit Schwaden backen. Nach 3 Minuten Zug ziehen und die Temperatur senken.

Backtemperatur: 240 °C
fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 50 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



Kronenkruste

KOMPLET Bauern-Baguette 30 %



Rezeptur für ca. 42 Brote à 330 g

Teig:	
KOMPLET Bauern-Baguette 30 %	3.000 g
Weizenmehl Type 700	5.000 g
Roggenmehl Type 960	2.000 g
Hefe	200 g
Wasser	6.800 g
<hr/>	
Teiggewicht	17.000 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):

8 Minuten 1. Gang
8 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur:

ca. 26 °C

Teigruhe:

ca. 60 Minuten

Teigeinwaage:

400 g für 330 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und mit bemehltem Schluss nach oben in geölte **KOMPLET Margeritenformen** setzen. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare:

ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare die Teiglinge mit viel Schwaden backen.

Backtemperatur:

240 °C
fallend auf 200 °C

Backzeit:

ca. 35 Minuten

Die letzten 5 Minuten der Backzeit bei offenem Zug backen.

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



Zwiebelringe

KOMPLET Bauern-Baguette 30 %



Rezeptur für 50 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	300 g
Wasser	6.800 g

Teiggewicht	17.100 g
-------------	----------

Zum Unterkneten:

Röstzwiebel	1.000 g
-------------	---------

Gesamtgewicht	18.100 g
---------------	----------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Am Mischende die Röstzwiebel unterkneten.

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinwaage: 360 g für 300 g Brotringe

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken.

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Nach der Zwischengare Teigstücke auf die Endlänge zu einem Baguette ausstoßen und die beiden Enden zusammendrücken, so dass ein Ring entsteht. Mit Weizengrieß bestreuen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Bei $\frac{3}{4}$ Gare Brotringe rautenförmig einschneiden und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 240 °C
fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 25 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

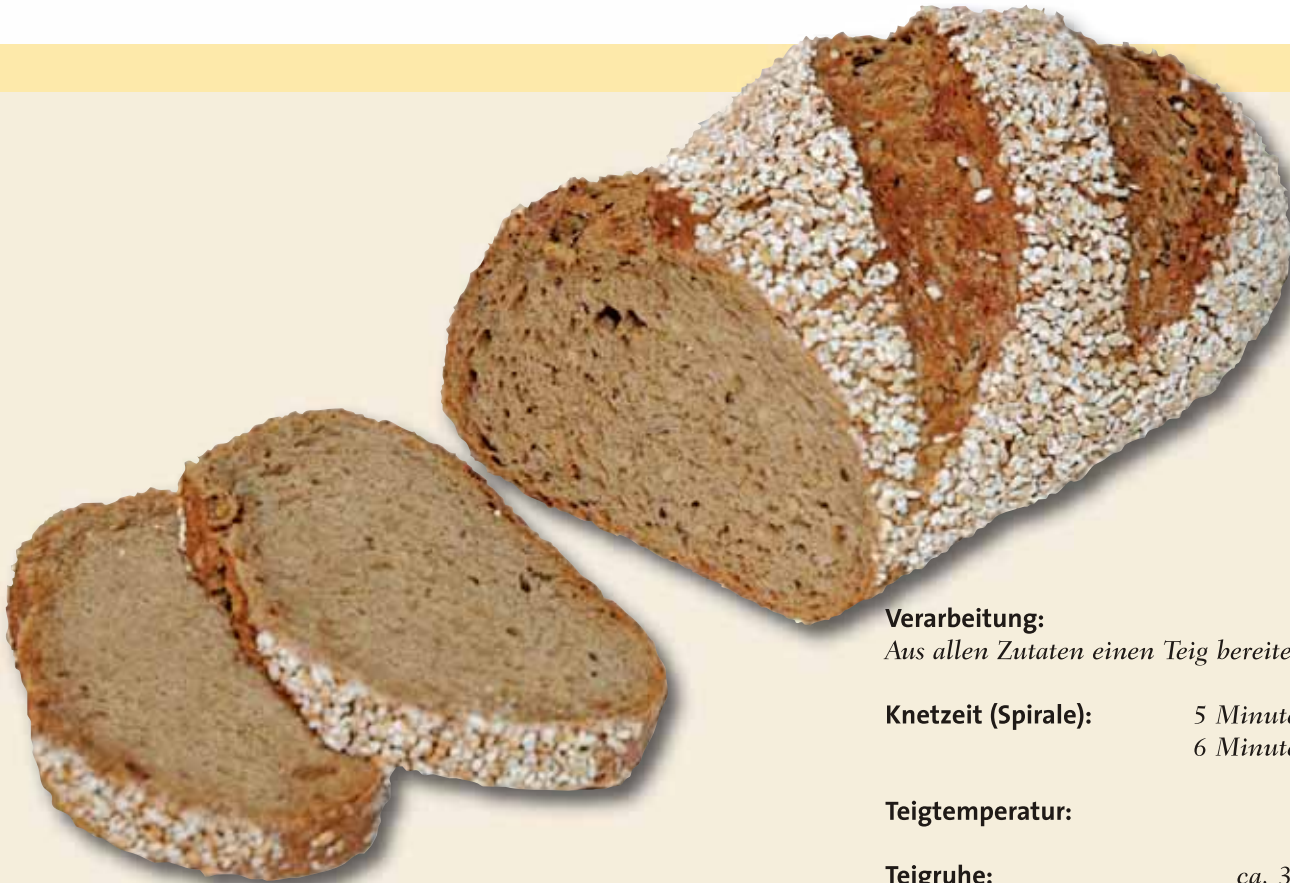
office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Apfelessigbrot

KOMPLET Paradieskruste 100 %



Rezeptur für 28 Brote à 500 g

Teig:	
KOMPLET Paradieskruste 100 %	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 6.500 g – 6.700 g
<hr/>	
Teiggewicht	16.950 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):

5 Minuten 1. Gang
6 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur:

ca. 26 °C

Teigruhe:

ca. 30 Minuten

Teigeinwaage:

600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und zu Broten formen. Über ein feuchtes Tuch rollen und anschließend in **KOMPLET Heide-Brot-Dekor** wälzen und absetzen.

Stückgare:

ca. 45 Minuten

Nach der Gare Teiglinge drei Mal schräg einschneiden und mit Schwaden backen. Nach 3 Minuten Zug ziehen und die Temperatur senken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit:

ca. 50 Minuten

Dieses Brot ist mit Apfelessig versäuert! Sollte Ihnen der Säuregrad zu niedrig sein (ist österreichweit unterschiedlich), bitten wir Sie, um den Konsumenten nicht zu täuschen, Apfelessig in flüssiger Form als Säuerungsmittel zugeben.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Kristallbrot

KOMPLET Kristallbrot 50 %



Rezeptur für 11 Brote à 500 g

Quellstück:	
KOMPLET Kristallbrot 50 %	1.500 g
Wasser	1.200 g

Gewicht Quellstück	2.700 g
--------------------	---------

Stehzeit Quellstück 2 Stunden

Teig:	
Quellstück	2.700 g
Weizenmehl T 700	1.500 g
Roggenmehl T 960	1.000 g
Hefe	100 g
Wasser	1.500 g

Teiggewicht	6.800 g
-------------	---------

Dekor:	
KOMPLET Kristall-Streu	ca. 250 g

Gesamtgewicht	7.050 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur:	ca. 28 °C
------------------------	-----------

Teigruhe:	ca. 30 Minuten
------------------	----------------

Teigeinwaage:	600 g für 500 g Brote
----------------------	-----------------------

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und zu Wecken formen. Mit **KOMPLET Kristall-Streu** bestreuen und auf Gare stellen.

Stückgare:	ca. 45 Minuten
-------------------	----------------

Nach der Stückgare Teiglinge 3 – 4mal schräg einschneiden und mit Schwaden backen.

Nach 3 Minuten Zug ziehen und die Temperatur senken.

Backtemperatur:	ca. 240 °C
	fallend auf 190 °C

Backzeit:	ca. 40 – 50 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



Keimling Aktiv Brot

KOMPLET Keimling Aktiv 100 %



Rezeptur für 30 Brote à 500 g

Teig:	
KOMPLET Keimling Aktiv 100 %	10.000 g
Hefe	200 g
Wasser	ca. 7.800 g

Teiggewicht	ca. 18.000 g
-------------	--------------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 27 °C – 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, die Oberfläche befeuchten und in Roggenvollmehl wälzen. Anschließend in **KOMPLET Blechbrotbackformen** setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Bei knapper Gare in die Teiglinge eine Rautenform einschneiden und nach weiterer kurzer Gare mit Schwaden backen. Nach 3 Minuten Zug ziehen und die Temperatur senken.

Backtemperatur: ca. 250 °C
fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 60 - 70 Minuten

ACHTUNG:

Notifizierung und Genehmigung durch Europäische Kommission 608/2004EC und 2006/58/EC.

Produktion: Keimling Aktiv Brot darf nur gemäß dieser Grundrezeptur gebacken werden.

Vertrieb: Die Kennzeichnung der Brote mit der offiziellen Banderole ist Pflicht!

**SONNENBLUMENKERNEBROT MIT WEIZENKEIMEN
SPEZIALBROT MIT PFLANZENSTERINZUSATZ**



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

