

Erfolg ist *backbar!*

Kuchen- und Brotspezialitäten aus KOMPLET - Produkten



KOMPLET Black Soft

*KINDER-SCHOKOKUCHEN AM STIEL
FRÜCHTEBLUME*

KOMPLET Jogosoft

FRÜCHTEBLUME

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

TOPFEN-FRÜCHTE BLUME

KOMPLET Creme Pat. Füll

FRÜCHTE - TORTELETTS

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %

*ORIGINAL BIERSPITZ
LAUGEN-BIERSPITZ
BIERIGE SPECK-KÄSE-WECKERL
BRAUMEISTERWECKEN*

KOMPLET ProBody Brot 70 %

PROBODY BROT

KOMPLET Dinkel-Karotten-Mix 50 %

*DINKEL-KAROTTEN-BROT
DINKEL-KAROTTEN-ECKEN*

KOMPLET Kornblumenbrot 100 %

KORNBLUMENBROT

KOMPLET Dinkel-Roggen Mix 50%

*SAFTIGES ROGGEN-DINKEL-BROT
MIT APFEL UND MOLKE*

KOMPLET Bauern-Baguette 30%

*ORIGINAL BAUERN-BAGUETTE
4-KORN BAGUETTE*

KOMPLET Bio 6 Korn 100%

BIO 6 KORN BROT

KOMPLET Italomix 40 %

*FOCCACINO
WÜRZIGES KNABBERGEBÄCK*



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Kinder-Schokokuchen am Stiel

KOMPLET Black Soft
KOMPLET Kit Kuchen am Stiel



Rezeptur für 36 Kuchen am Stiel

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.000 g
Öl	450 g
Vollei	300 g
Wasser	200 g

Teiggewicht	1.950 g
--------------------	---------

Dekor:	
Dunkle oder helle Glasurmasse	750 g
Smarties, Gummibärchen etc.	

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger glattrühren.

Rührzeit:

3 Minuten 2. Gang

2/3 der Masse in die geölten Silikonformen füllen, den Stiel dazugeben und das restliche Drittel der Masse oben aufdressieren und backen.

Backtemperatur:

ca. 180 °C

Backzeit:

ca. 24 Minuten

Nach dem Backen die Kuchen glattschneiden und aus der Form nehmen. Nach dem Abkühlen in helle oder dunkle Glasurmasse tunken und mit Süßigkeiten dekorieren.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ +43 2982 2901-0 Fax DW 30

✉ office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Früchte-Blume

KOMPLET Black Soft



Rezeptur für 10 Blumen

Masse:	
KOMPLET Black Soft	1.650 g
Speiseöl	750 g
Vollei	350 g
Wasser	350 g
<hr/>	
Gesamtmasse	3.100 g
Vanillecreme:	
KOMPLET Creme Patissiere	400 g
Wasser	1.100 g
<hr/>	
Gesamt Creme	1.500 g
Fruchtauflage:	
FrISCHE Früchte der Saison	2.500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	7.100 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Teigeinwaage: ca. 310 g pro Stück

Die gefetteten **KOMPLET Margeritenformen** auf Bleche stellen. Die Masse gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

Vanillecreme:

Die Zutaten der Vanillecreme mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, gleichmäßig auf die ausgekühlten Margeritenböden verteilen und glatt streichen. Mit frischen Früchten der Saison belegen und mit **KOMPLET Kiddy Gel** abglänzen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Cremeeinwaage: ca. 150 g / Margeritenform

Einwaage Fruchtauflage: ca. 250 g / Margeritenform



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Früchte-Blume

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für 10 Blumen

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
<hr/>	
Gesamtmasse	2.850 g
Vanillecreme:	
KOMPLET Creme Patissiere	400 g
Wasser	1.100 g
<hr/>	
Gesamt Creme	1.500 g
Fruchtauflage:	
FrISCHE Früchte der Saison oder FrISCHE Erdbeeren	2.500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	6.850 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem Flachsschläger glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Teigeinwaage: ca. 280 g pro Stück

Die gefetteten KOMPLET Margeritenformen auf Bleche stellen. Die Masse gleichmäßig einfüllen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 170 °C

Backzeit: ca. 28 Minuten

Vanillecreme:

Die Zutaten der Vanillecreme mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, gleichmäßig auf die ausgekühlten Margeritenböden verteilen und glatt streichen. Mit frischen Früchten der Saison oder frischen Erdbeeren belegen und mit KOMPLET Kiddy Gel abglänzen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Creemeenwaage: ca. 150 g / Margeritenform

Einwaage Fruchtauflage: ca. 250 g / Margeritenform



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



Früchte-Torteletts

KOMPLET Creme Pat. Füll



Rezeptur für 30 Stück

KOMPLET Mürbeteig Torteletts Ø 9,5 cm	30 Stück
Zum Bestreichen: KOMPLET Kiddy Choco Softy	150 g
Cremeauflage: KOMPLET Creme Pat.Füll Wasser kalt	400 g 1.000 g
Gesamt Cremeauflage	1.400 g
Fruchtauflage: Früchte der Saison	1.800 g
Zum Abglänzen: Geleeguss aus KOMPLET Glanz Klar	300 g
Gesamtgewicht	3.650 g

Verarbeitung:

Die fertigen **KOMPLET Mürbteig Torteletts** mit vorher aufgelöster **KOMPLET Kiddy Choco Softy** bestreichen.

Die Zutaten der Cremefüllung mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10 mm) in die einzelnen Torteletts füllen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage

Cremeauflage: ca. 45 g pro Stück

Danach die Früchte auflegen.

Einwaage

Fruchtauflage: ca. 60 g pro Stück

Geleeguss aus **KOMPLET Glanz Klar** laut Grundrezeptur herstellen, die Torteletts damit abglänzen und zum Absteifen kühl stellen.

Grundrezeptur für Geleeguss aus KOMPLET Glanz Klar

KOMPLET Glanz Klar	100 g
Zucker	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Original Bierspitz

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für 203 Stück à ca. 65 g

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.000 g

Teiggewicht	16.300 g
-------------	----------

Zum Bestreuen:

Weizengrieß
Brezelsalz
Kümmel

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



Laugen-Bierspitz

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für 200 Stück à ca. 65 g

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Öl	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	4.500 g

Teiggewicht	16.100 g
-------------	----------

Natronlauge 3 – 5 %

Zum Bestreuen:

Sesam
Brezelsalz

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 6 Minuten 1. Gang
4 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 und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 Minuten

Nach der Stückgare die Stangerl kurz absteifen lassen. Anschließend für wenige Sekunden in eine 3 – 5 %ige Natronlauge tauchen. Danach mit einer Sesam/Brezelsalz Mischung bestreuen, in Längsrichtung einschneiden und ohne Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 210 °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



Bierige Speck-Käse-Weckerl

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für ca.200 Stück

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	10.000 g
Hefe	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.000 g

Teiggewicht	16.300 g
-------------	----------

Zum Belegen:

Bauchspeck würzig
Käse gerieben

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 aufpresen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen.

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

Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu Flecken formen. Mit drei Scheiben würzigem Bauchspeck einrollen, mit geriebenem Käse bestreuen, drei Mal schräg einschneiden und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 Minuten

Nach der Gare die Speck-Käse-Weckerl mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C

Backzeit: ca. 18 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



Braumeister Wecken

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



Rezeptur für 40 Stück à 350 g

Teig:	
KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %	7.000 g
Roggenmehl T 960	3.000 g
Roggenvollsauer sprühgetr.	200 g
Salz	60 g
Hefe	200 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.600 g

Teiggewicht	17.060 g
-------------	----------

Zum Bestreuen:
Weizengrieß

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

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

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 45 Minuten

Teigeinwaage: 420 g für 350 g Wecken

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen. Zu langen spitzen Wecken formen, in Weizengrieß wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Gare die Wecken vier Mal schräg einschneiden oder mit einem Längsschnitt versehen und mit Schwaden backen. Nach 2 Minuten den Zug ziehen und die Temperatur reduzieren.

Backtemperatur: ca. 240 °C
fallend auf 190 °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



70%ige Vormischung zur Herstellung eines eiweißreichen Brotes mit Vollkornernzeugnissen und Saaten

Das Gute Nacht Brot

ProBody

wenig Kohlenhydrate
viel Eiweiß

Low
Carb



ProBody enthält ca. 90 % weniger Kohlenhydrate und ca. 300 % mehr Eiweiß gegenüber üblichen Mischbroten

ProBody Brot

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und anschließend leicht länglich anstoßen. Danach die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen, in gefettete Kästen setzen und kurz entspannen lassen.

Teigeinwaage: 550 g für 500 g Brote

Dekoreinwaage: ca. 19 g pro Brot

Stückgare: ca. 10 Minuten,
extrem knapp, nur entspannen lassen.

Bei knapper Gare mit wenig Schwaden abbacken. Nach drei Minuten den Zug öffnen, die Temperatur senken und wie Weizenmischbrote ausbacken.

Backtemperatur: ca. 220 °C
fallend auf 170 °C

Backzeit: ca. 70 Minuten

Rezeptur für 34 Brote à 500 g

Quellstück:

Sonnenblumenkerne	1.000 g
Leinsaat	1.500 g
Sesam (geschält)	500 g
Wasser (ca. 40 °C)	3.000 g

Gewicht Quellstück 6.000 g

Stehzeit Quellstück 3 Stunden

Teig:

Quellstück	6.000 g
KOMPLET ProBody Brot 70 %	7.000 g
Hefe	350 g
Wasser	5.300 g

Teiggewicht 18.650 g

Dekor:

Sonnenblumenkerne	250 g
Sesam	250 g
Leinsaat	150 g

Gesamt Dekor 650 g

Gesamtgewicht 19.300 g

MEISTERTIPP

Bei zu langer Stückgare entsteht ein zu großes Volumen. Aufgrund der fehlenden Stärke im Brot und in Verbindung mit einer zu kurzen Backzeit besteht die Gefahr des Einfallens und der Taillenbildung. Daher bitte die knappe Stückgare und lange Backzeit beachten.



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. 28 °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-Karotten-Ecken

KOMPLET Dinkel-Karotten-Mix 50 %



Rezeptur für ca. 200 Stück à ca. 65 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 3.000 g
Weizenmehl Type 700 2.000 g
KOMPLET Kaisertraum 200 g
Hefe 250 g
Öl 100 g
Wasser 1.400 g

Teiggewicht 16.950 g

Dekor:

KOMPLET Dinkelflocken 500 g
Seam 500 g

Gesamt Dekor 1.000 g

Gesamtgewicht 17.950 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, nach kurzem Entspannen aufpressen.

Teigeinwaage: 83 g / 2.500 g
(30er Wirksteller)

Die Dinkel-Karotten-Ecken mit Wasser bestreichen, in der Dekormischung wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 240 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

HINWEIS:

Bei Herstellung eines 100 %igen Dinkel-Karotten-Weckerl's den Weizenmehlanteil durch Dinkelmehl ersetzen!



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Kornblumenbrot

KOMPLET Kornblumenbrot 100 %



Rezeptur für 33 Brote à ca. 500 g

Teig:	
KOMPLET Kornblumenbrot 100 %	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	6.500 g

Teiggewicht	16.750 g
-------------	----------

Dekor:	
KOMPLET Kornblumendekor	2.000 g
Wasser (kalt)	1.700 g

Gewicht Dekor	3.700 g
---------------	---------

Zutaten Dekor kurz verrühren - 30 Minuten
Quellzeit

Gesamtgewicht	20.450 g
---------------	----------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinwaage: 500 g Teig
110 g Kornblumendekor für 500 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen und zu
Laiben formen. Mit **KOMPLET Kornblumen-**
dekor bestreichen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden einschießen, nach
5 Minuten Zug ziehen und Temperatur senken.

Backtemperatur: ca. 240 °C
fallend auf 180 °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



Saftiges Roggen-Dinkel-Brot mit Apfel und Molke

KOMPLET Dinkel-Roggen Mix 50%



Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit:

6 Minuten 1. Gang
2 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur:

ca. 27 °C

Teigruhe:

ca. 45 Minuten

Teigeinwaage:

900 g für 750 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, zu Laiben formen und mit dem bemehlten Schluss nach oben auf Einschussapparate setzen. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare:

ca. 60 Minuten

Bei voller Gare und mit Schwaden backen. Nach 10 Minuten Zug ziehen und die Temperatur senken.

Backtemperatur:

240 °C
fallend auf 180 °C

Backzeit:

ca. 60 Minuten

Kräftig ausbacken!

Rezeptur für 20 Brote à 750 g

Teig:

KOMPLET Dinkel-Roggen Mix 50 %	5.000 g
Roggenmehl Type 960	5.000 g
Hefe	150 g
Wasser	8.000 g

Teiggewicht	18.150 g
-------------	----------



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Original Bauern-Baguette

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 47 Brote à 350 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	6.500 g
<hr/>	
Teiggewicht	16.700 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, länglich wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen.

Teigleinwaage: 350 g

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Anschließend auf Gärgutträger setzen oder in Tücher einziehen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten

Nach der Stückgare mit Mehl absieben, auf Abziehapparate setzen, einschneiden und mit Schwaden backen. Die letzten 5 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur: 240 °C
fallend auf 200 °C

Backzeit: 30 - 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



4-Korn Baguette

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 60 Brote à 300 g

Quellstück Saatenmischung:

Sonnenblumenkerne Bakery	1.500 g
Leinsaat	750 g
Kürbiskerne	750 g
Salz	60 g
Wasser (ca. 40 °C)	1.500 g

Gewicht Quellstück 4.560 g

Stehzeit Quellstück 2 - 3 Stunden

Teig:

KOMPLET Bauern-Baguette 30%	3.000 g
Quellstück Saatenmischung	4.560 g
Weizenmehl Type 700	5.000 g
Roggenmehl Type 960	2.000 g
Hefe	300 g
Backmittel Kaisertraum	100 g
Wasser	6.500 g

Gesamt Teiggewicht 21.460 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinwaage: 360 g für 300 g Brote

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, kurz länglich anwirken und mit kurzer Zwischengare auf die Endlänge zu spitzen Baguettewecken ausformen.

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Nach der Zwischengare Baguette in Sesam wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Nach der Stückgare mehrmals schräg einschneiden und mit Schwaden backen. Die letzten 5 Minuten der Backzeit den Zug öffnen.

Backtemperatur: 230 °C
fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

Das 4-Korn Baguette hat die charakteristischen Merkmale des französischen Brotes: gute Rösche, hoher Krustenanteil, großporige Krume!



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Bio 6 Korn Brot

KOMPLET Bio 6 Korn 100 %



Rezeptur für 28 Brote à 500 g

Teig:	
KOMPLET Bio 6 Korn 100 %	10.000 g
Hefe	200 g
Wasser	6.800 g – 7.000 g

Gesamt Teiggewicht ca. 17.000 g

Dekor:	
Bio Roggenschrot	300 g

Gesamtgewicht ca. 17.300 g

Verarbeitung:
Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und lang wirken. Mit Wasser abstreichen, in Bio Roggenschrot wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare drei Mal schräg einschneiden. Anschließend bei geschlossenem Zug einschließen, nach 5 Minuten Zug ziehen und Temperatur senken.

Backtemperatur: ca. 240 °C
fallend auf 180 °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



Focaccino

KOMPLET Italomix 40 %



Rezeptur

Teig:	
KOMPLET Italomix 40 %	1.000 g
Weizenmehl Type 700	1.500 g
Hefe	100 g
Öl (Olivenöl)	100 g
Wasser kalt	1.400 g

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

Dekor:
KOMPLET Streufix

Zum Untermischen:
Oliven gehackt 100 g
Käse gerieben

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 2 Minuten 1. Gang
4 Minuten 2. Gang
fester Teig kein Wasser nachgeben

Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, nach kurzem Entspannen aufpressen.

Teigeinwaage: 70 g / 2.100 g
(30er Wirksteller)

Focaccino:

Die Presslinge mit Wasser bestreichen und in **KOMPLET Streufix** fest wälzen. Sofort mit dem **Italo-Mix Gitterstempel** abdrücken und auf Gare stellen.

Focaccino mit Oliven :

Auf 1.000 g Teig 100 g Oliven gehackt untermischen. Die Presslinge mit Olivenöl bestreichen und mit einer Oregano-Salz-Mischung bestreuen. Sofort mit dem **Italo-Mix Gitterstempel** abdrücken und auf Gare stellen.

Focaccino mit Käse:

Die Presslinge mit Wasser bestreichen und in eine Mischung aus Käse, Kümmel und Salz drücken. Sofort mit dem **Italo-Mix Gitterstempel** abdrücken und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 30 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 210 °C – 220 °C
Backzeit: ca. 15 - 17 Minuten

Diese Gebäcke zeichnen sich durch eine lange Frischhaltung und einen mediterranen Geschmack aus!
Ihre Kunden werden begeistert sein!



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Würziges Knabbergebäck

KOMPLET Italomix 40 %



Rezeptur

Teig:

KOMPLET Italomix 40 %	1.000 g
Weizenmehl Type 700	1.500 g
Hefe	100 g
Öl (Olivenöl)	100 g
Wasser kalt	1.400 g

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

Zum Tourieren:

Ziehmargarine	750 g
---------------	-------

Dekor je nach Bedarf:

KOMPLET Streufix	700 g
Käse gerieben	1.600 g
Kümmel	30 g
Salz	50 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):

2 Minuten 1. Gang

4 Minuten 2. Gang

fester Teig kein Wasser nachgeben

Teigtemperatur:

ca. 25 °C

Die Ziehmargarine eintourieren (3 einfache Touren). Danach den tourierten Teig ruhen lassen.

Teigruhe:

ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig auf 8 mm ausrollen. Die halbe Seite des Teiges mit 400 g Käse oder 200 g **KOMPLET Streufix** bestreuen und die andere Hälfte des Teiges darüber legen. Anschließend nochmals ruhen lassen.

Teigruhe:

ca. 15 Minuten

Nach der neuerlichen Teigruhe Teig auf 4 mm ausrollen, mit Wasser bestreichen und mit einer Mischung aus 30 g Kümmel, 50 g Salz und 1.200 g geriebenen Käse oder mit 500 g **KOMPLET Streufix** bestreuen.

Knabberstangerl:

Den bestreuten Teig in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese an den Enden gegenseitig eindrehen, absetzen und auf Gare stellen.

Knabbergebäck:

Den bestreuten Teig in ca. 2,5 cm Würfel schneiden, absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare:

ca. 30 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur:

ca. 210 °C

Backzeit:

ca. 13 - 15 Minuten

Nach dem Backen das Knabbergebäck bei 80 °C drei Stunden trocknen lassen.



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

