

Erfolg ist backbar!

Kuchen- und Brotspezialitäten aus KOMPLET - Produkten



KOMPLET Black Soft

*HERREN-SCHNITTE
LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE*

KOMPLET Jogosoft

*APFEL-ROTWEINSCHNITTE
ADVENTSCHNITTE*

KOMPLET Kürbiskuchenmix

APFEL-KÜRBIS-KUCHEN

KOMPLET Bauernbaguette

*ORIGINAL BAUERN-BAGUETTE
SCHINKEN-SAUERKRAUT-ECKEN
DINKEL-ROGGENKWECKERL
SENNER-LAIB
GEMÜSE-KÄSE-KRUSTIES*

KOMPLET Marathon

HERBST-SAUERRAHMROT

KOMPLET Paradieskruste 100%

APFELESSIGBROT

KOMPLET Konz. Kristallbrot

KRISTALLBROT

KOMPLET Konz. Traubenbrot

TRAUBENKERNBROT

KOMPLET 100% Dinkel-Gebäckmix

BAUERN-DINKELSTANGE

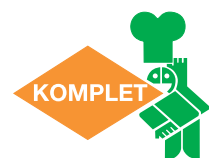


KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Herren-Schnitte

KOMPLET Black Soft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20

Masse:	
KOMPLET Black Soft	500 g
Speiseöl	225 g
Eier	100 g
Wasser	100 g

Gesamtmasse 925 g

Cremeauflage:	
KOMPLET Creme Patisserie	250 g
KOMPLET Volucreme	250 g
Wasser	1.125 g
Rum	125 g

Gesamt Cremeauflage 1.750 g

Zum Unterheben	
Dekorspäne, dunkel	150 g

Dekor:	
Dekorspäne dunkel	150 g
KOMPLET Dekorschnee	15 g

Gesamt Dekor 165 g

Gesamtgewicht 2.990 g

Verarbeitung Masse:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 925 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

Verarbeitung Cremeauflage:

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 4 - 5 Minuten

Die dunklen Dekorspäne zum Schluss kurz unterheben, die Masse auf dem ausgekühlten Boden gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Mit den dunklen Dekorspänen bestreuen, mit KOMPLET Dekorschnee leicht absieben und zum Absteifen kühl stellen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage ca. 1.750 g pro Blech

Nach dem Absteifen 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

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Latte-Macchiato-Schnitte

KOMPLET Black Soft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20

Masse:

KOMPLET Black Soft	900 g
Eier	180 g
Wasser	180 g
Speiseöl	400 g

Gesamtmasse 1.660 g

Creemefüllungen:

Kaffeecreme:

KOMPLET Creme Denise	350 g
Puderzucker	50 g
löslicher Kaffee	10 g
Wasser	1 000 g

Gesamt Kaffeecreme 1.410 g

Vanillecreme:

KOMPLET Creme Denise	200 g
Wasser	500 g

Gesamt Vanillecreme 700 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	30 g
----------------------------	------

Gesamtgewicht 3.800 g

Verarbeitung Masse:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein mit Trennpapier ausgelegtes Blech (60 x 20) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: 1.660 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte in der Mitte teilen, so dass zwei dünne Böden entstehen.

Verarbeitung Cremen:

Alle Zutaten mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Die gesamte Kaffeecreme auf den **KOMPLET Black Soft** Boden aufstreichen. Den 2. Boden darauf legen und dann obenauf die gesamte Vanillecreme aufstreichen. Die Oberfläche der Vanillecreme mit einer Palette aufrauen und mit ca. 30 g **KOMPLET Kiddy Choco** überspinnen.



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Apfel-Rotweinschnitte

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für ein Blech 60 x 40

Masse:	
KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g

Gesamtmasse 2.850 g

Apfel Rotwein Gelee:	
Kristallzucker	200 g
Saftbinder	100 g
Rotwein (trocken)	500 g
KOMPLET Tradition Apfel 10/10	1.500 g

Gesamt Geleeguss 2.300 g

Gesamtgewicht 5.150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 40) gleichmäßig aufstreichen. Das fertige Apfel Rotwein Gelee gitterförmig aufdressieren und abbacken.

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Einwaage Masse: 2.850 g pro Blech

Einwaage Apfel Rotwein Gelee: 2.300 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 °C - 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Minuten

Verarbeitung Apfel Rotwein Gelee:

Saftbinder und Kristallzucker trocken mischen und Rotwein untermischen, danach KOMPLET Tradition Apfel 10/10 unterheben.

Nach dem Erkalten den Kuchen 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

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Adventschnitte

KOMPLET Jogosoft



Rezeptur für ein Blech 60 x 40

Masse:

KOMPLET Jogosoft	1.500 g
Speiseöl	600 g
Wasser	750 g
Kakao	20 g
Lebkuchengewürz	15 g
Nüsse gehackt, geröstet	180 g
Schokotropfen	280 g
Rosinen	200 g

Gesamtmasse 3.545 g

Dekor:

Haselnüsse gehackt 200 g

Gesamtgewicht 3.745 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: 3 Minuten

Einwaage Masse: 3.545 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 170 °C - 180 °C
(kühl backen!)

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten den Kuchen 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

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Apfel-Kürbis-Kuchen

KOMPLET Kürbiskuchen Mix



Rezeptur für ein Blech 60 x 40

Masse:

KOMPLET Kürbiskuchen Mix	1.500 g
Speiseöl	550 g
Kürbiskernöl	120 g
Eier	450 g
Wasser	75 g

Gesamtmasse 2.695 g

Fruchtauflage:

KOMPLET Tradition Apfel 10/10	1.000 g
-------------------------------	---------

Bestreuung:

Kürbiskerne	250 g
Mandeln gehobelt	100 g
KOMPLET Florenta	150 g

Gesamt Bestreuung 500 g

Gesamtgewicht 4.195 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse 3 Minuten mit groben Besen aufschlagen. Die Masse auf ein vorbereitetes Blech (60 x 40) gleichmäßig auftragen. Die Fruchtauflage **KOMPLET Tradition Apfel 10/10** aufstreichen oder Streifen aufdressieren. Den Kuchen mit der Mischung aus Kürbiskernen, gehobelten Mandeln und **KOMPLET Florenta** bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 170 °C - 180 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten den Kuchen 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

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Original Bauern-Baguette

KOMPLET Bauern-Baguette



Rezeptur für 47 Stück à 350 g Brote

Teig:	
KOMPLET Bauern-Baguette	3,000 kg
Weizenmehl Type 700	5,000 kg
Roggenmehl Type 960	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	ca. 6,000 kg - 6,500 kg
<hr/>	
Teiggewicht	16,700 kg

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.

Teiginwaage: 350 g

Zwischengare: ca. 10 Minuten

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

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

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

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Schinken-Sauerkraut-Ecken

KOMPLET Bauern-Baguette



Rezeptur für 225 Stück à 80 g

Teig:

KOMPLET Bauern-Baguette	3,000 kg
Weizenmehl Type 700	5,000 kg
Roggenmehl Type 960	2,000 kg
Hefe	0,350 kg
Wasser	ca. 5,600 kg

Teiggewicht ca. 15,950 kg

Zum Unterkneten:

Schinkenwürfel, geräuchert	1,000 kg
Sauerkraut	1,000 kg

Gesamtfüllung 2,000 kg

Dekor:

Gouda, gerieben	0,500 kg
Kürbiskerne, ganz	0,500 kg
Sesam, geschält	0,500 kg

Gesamtdekor 1,500 kg

Gesamtgewicht ca. 19,450 kg

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges zu einem Teig verarbeiten. Das Sauerkraut gut ausdrücken und zusammen mit dem gewürfelten Schinken am Ende der Knetzeit kurz unterlaufen lassen.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang
6 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Die Zutaten für die Dekormischung gleichmäßig vermischen.

Teigeinwaage: 80 g / 2,400 kg (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und nur abpressen. Die Oberfläche anfeuchten und in die Dekormischung drücken (ca. 7 g pro Stück). Anschließend auf mit Backpapier belegten Lochblechen absetzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 35 - 40 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Gare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 21 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Dinkel-Roggenweckerl

KOMPLET Bauern-Baguette



Rezeptur für 205 Stück à 80 g

Teig:	
KOMPLET Bauern-Baguette	3,000 kg
Dinkel Koch- und Backmehl	5,000 kg
Roggenmehl Type 960	2,000 kg
Hefe	0,250 kg
Backmittel Kaisertraum	0,150 kg
Wasser	ca. 6,000 kg
<hr/>	
Teiggewicht	16,400 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen.

Teigleinwaage: 40 g / 1,200 kg (30er Wirksteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teigstücke flach drücken und abpressen. **Je zwei Teiglinge** unter Verwendung von Roggenmehl zusammen lang wirken und mit dem Schluss nach unten auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 35 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Gare auf ein Lochblech stürzen und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 21 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Senner-Laib

KOMPLET Bauern-Baguette



Rezeptur für 21 Stück à 750 g Brote

Teig:	
KOMPLET Bauern-Baguette	3,000 kg
Roggenmehl Type 960	5,000 kg
Weizenmehl Type 700	2,000 kg
Hefe	0,200 kg
Brotgewürz	0,080 kg
Sauer- od. Buttermilch	4,000 kg
Wasser	ca. 3,500 kg - 4,000 kg
<hr/>	
Teiggewicht	18,280 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinwaage: 870 g für 750 g Brote

Nach der Teigruhe Teigeinwaage (870 g) abwiegen, rund aufarbeiten, in mit Roggenmehl bestäubte Dielen setzen und nochmals ruhen lassen.

Die Brote danach breit drücken, auf Abziehapparate oder Backbleche setzen, mit Roggenmehl bestäuben, rautenförmig einschneiden und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 30 Minuten bei 30 °C
und 70 % r.F.

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Gemüse-Käse-Krusties

KOMPLET Bauern-Baguette



Rezeptur für 240 Stück à 80 g

Teig:

KOMPLET Bauern-Baguette	3,000 kg
Weizenmehl Type 700	6,000 kg
Roggenmehl Type 960	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Backmittel Kaisertraum	0,100 kg
Wasser	ca. 5,600 kg

Teiggewicht ca. 16,000 kg

Zum Unterkneten:

TK Erbsen	1,000 kg
TK Karotten	1,000 kg
Maiskörner, Dose od. TK	1,000 kg
Röstzwiebel	0,250 kg

Gesamtfüllung 3,250 kg

Gesamtteiggewicht ca. 19,250 kg

Dekor:

Gouda, gerieben	1,400 kg
-----------------	----------

Gesamtgewicht ca. 20,650 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten bis er sich vom Kesselrand löst.

Die TK Erbsen, TK Karotten, den Mais und die Röstzwiebeln in der letzten Minute der Knetzeit unterarbeiten.

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

Teigtemperatur: 24 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig zu runden Ballen à 2,400 kg zusammenwirken und entspannen lassen.

Teigeinwaage: 80 g / 2,400 kg (30er Wirkteller)

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Ballengare die Teiglinge mit Wasser abstreichen, in dem geriebenen Käse wälzen und auf mit Backpapier belegte Bleche aufsetzen. Nach der Gare mit Schwaden abbacken. Nach etwa 5 Minuten die Backtemperatur auf 200 °C reduzieren.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: ca. 230 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

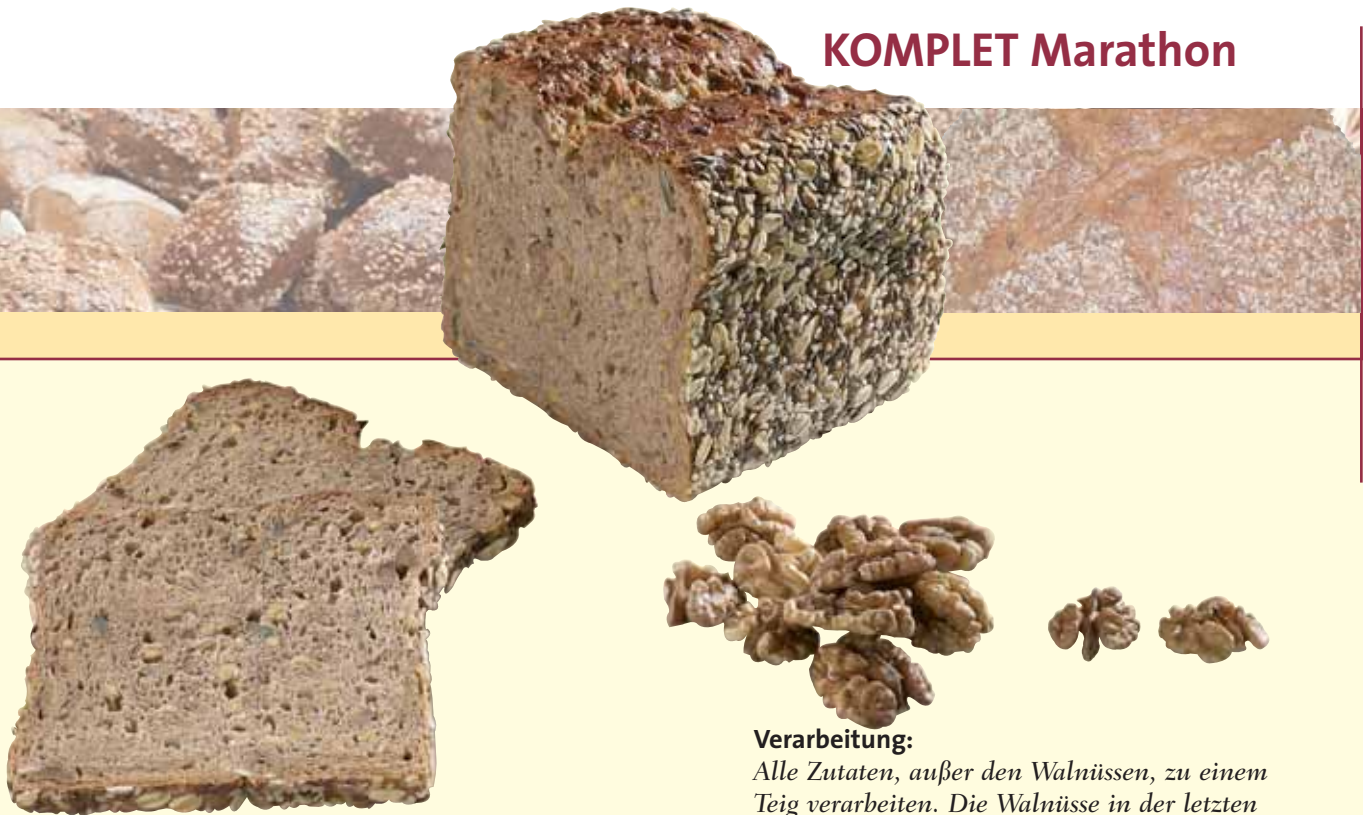
02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Herbst-Sauerrahmbrot

KOMPLET Marathon



Rezeptur für 30 Stück à 500 g Brote

Teig:	
KOMPLET Marathon	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	5,000 kg
Sauerrahm	1,700 kg

Teiggewicht	16,900 kg
-------------	-----------

Zum Unterkneten:	
Walnusskerne, Bruch	0,600 kg

Gesamtteiggewicht	17,500 kg
-------------------	-----------

Dekor:	
Leinsamen	0,300 kg
Haferflocken	0,300 kg
Sesam, geschält	0,250 kg

Gesamtdekor	0,850 kg
-------------	----------

Gesamtgewicht	18,350 kg
---------------	-----------

Verarbeitung:

Alle Zutaten, außer den Walnüssen, zu einem Teig verarbeiten. Die Walnüsse in der letzten Minute der Knetzeit unterlaufen lassen.

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

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und rund wirken.

Nach einer kurzen Zwischengare die Teiglinge lang aufarbeiten.

Die Teiglinge mit Wasser anfeuchten, in dem Dekor wälzen (ca. 20 g für 1 Brot), in gefettete Formen geben, der Länge nach tief einschneiden oder mit einem Teigschaber eindringen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 580 g für 500 g Brote

Stückgare: 35 - 45 Minuten

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

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

Backzeit: ca. 45 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

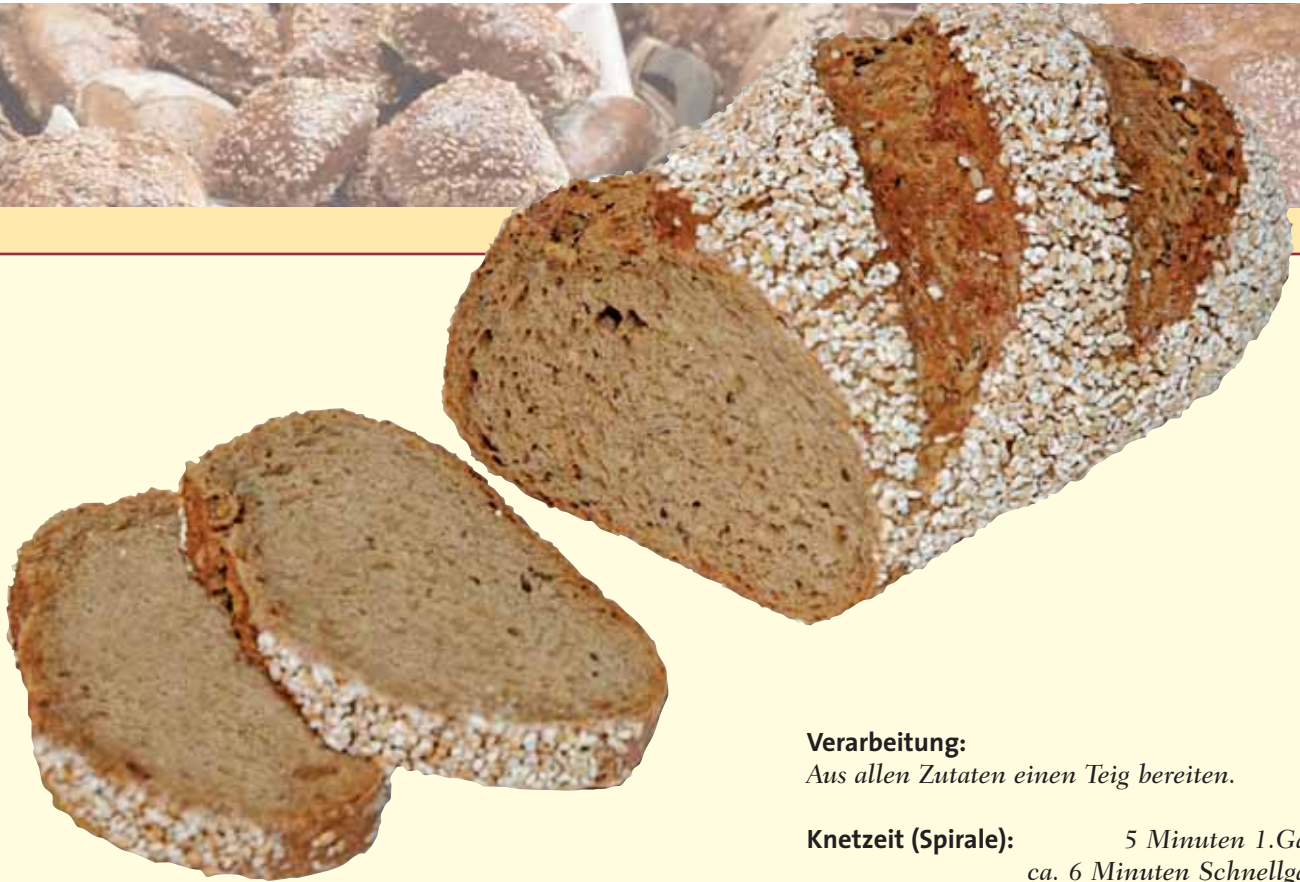
02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Apfelessigbrot

KOMPLET Paradieskruste 100 %



Rezeptur für 28 Stück à 500 g Brote

Teig:	
KOMPLET Paradieskruste 100%	10,000 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 6,500 kg - 6,700 kg
<hr/>	
Teiggewicht	16,950 kg
Dekor:	
KOMPLET Heide-Brot-Dekor	0,560 kg
<hr/>	
Gesamtgewicht	17,510 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	5 Minuten 1.Gang ca. 6 Minuten Schnellgang
(Hubknetter):	15 Minuten 1.Gang 15 Minuten Schnellgang

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke à 600 g abwiegen, zu Broten formen und über ein feuchtes Tuch rollen. In **KOMPLET Heide-Brot-Dekor** (ca. 20 g für 1 Brot) wälzen und absetzen.

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

Backzeit: ca. 45 Minuten

*Dieses Brot ist mit Apfelessig versäuert!
Sollte Ihnen der Säuregrad zu niedrig sein,
bitte noch Apfelessig in flüssiger Form als
Säuerungsmittel zugeben.*



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Kristallbrot

KOMPLET Konz. Kristallbrot



Rezeptur für 23 Stück à 500 g Brote

Quellstück:	
KOMPLET Konz. Kristallbrot	3,000 kg
Wasser	2,400 kg

Gesamt Quellstück	5,400 kg
-------------------	----------

Quellstück Stehzeit 2 Stunden

Teig:	
Quellstück	5,400 kg
Weizenmehl Type 700	3,000 kg
Roggenmehl Type 960	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	3,000 kg

Teiggewicht	12,600 kg
-------------	-----------

Dekor:	
KOMPLET Kristall-Streu	0,560 kg

Gesamtgewicht	13,160 kg
---------------	-----------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale):	2 Minuten 1.Gang 7 Minuten Schnellgang
(Hubknetter):	12 Minuten 1.Gang 12 Minuten Schnellgang

Teigruhe: 20 - 30 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke à 600 g abwiegen, zu Wecken formen und mit Wasser bestreichen. In **KOMPLET Kristall-Streu** (ca. 20 g für 1 Brot) wälzen und auf Gare stellen.

Stückgare: 30 Minuten

Nach der Stückgare Brote viermal schräg einschneiden.

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

Backzeit: ca. 45 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Traubenkernbrot

KOMPLET Konz. Traubenbrot



Rezeptur für 28 Stück à 500 g Brote

Teig:	
KOMPLET Konz. Traubenbrot	5,000 kg
Weizenmehl Type 700	2,500 kg
Roggenmehl Type 960	2,500 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser	ca. 6,300 kg - 6,500 kg

Teiggewicht	16,750 kg
-------------	-----------

Dekor:	
Haferflocken	0,560 kg

Gesamtgewicht	17,310 kg
---------------	-----------

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1.Gang
ca. 6 Minuten Schnellgang

(Hubknetter): 15 Minuten 1.Gang
15 Minuten Schnellgang

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke à 600 g abwiegen,
zu Broten formen und über ein feuchtes Tuch
rollen. In Haferflocken (ca. 20 g für 1 Brot)
wälzen und absetzen.

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

Backzeit: ca. 45 Minuten

*Wir bitten Sie, das Konzentrat rezepttreu zu
verarbeiten, damit der Gehalt an
Traubenkonzentrat nicht reduziert wird, um
den Konsumenten nicht zu täuschen.*



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at



Bauern-Dinkelstange

KOMPLET 100% Dinkel Gebäck Mix



Rezeptur für 40 Stück à 400 g

Teig:

KOMPLET 100% Dinkel-Gebäck Mix	10,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	5,000 kg
Teiggewicht	15,300 kg

Zum Unterkneten:

Schinkenwürfel	1,500 kg
Maiskörner, Dose od. TK	1,500 kg

Gesamtfüllung 3,000 kg

Gesamtteiggewicht 18,300 kg

Dekor:

KOMPLET Goldkruste 0,600 kg

Gesamtgewicht 18,900 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Nach der Knetzeit die Schinkenwürfel und den Mais kurz unterkneten.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes ausformen. An den Gebäckenden spitz wirken.

Teigeinwaage: 450 g für 400 g Brote

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Anschließend anfeuchten, in **KOMPLET Goldkruste** wälzen (ca. 15 g für 1 Baguette), in Baguettegehänge oder auf Gärgutträger setzen und auf Gare stellen.

Stückgare: ca. 40 Minuten bei 30 °C
und 75 % r.F.

Nach der Stückgare Stücke drei bis viermal schräg oder einmal länglich einschneiden und mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: ca. 230 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten



KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

02982/2901-0 Fax: DW 30

office@mantler-komplet.at

