

Erfolg ist backbar!

Kuchen- und Brotspezialitäten aus KOMPLET - Produkten



KOMPLET Gourmet Käsekuchen

GEBACKENE TOPFENSCHNITTE
GEBACKENE JOGHURT-MARILLENSCHNITTE
GEBACKENE JOGHURT-MOHN SCHNITTE
GEBACKENE ERDBEER-TOPFENSCHNITTE
GEBACKENE TOPFENTORTE

KOMPLET Bauern-Baguette 30%

ORIGINAL BAUERN-BAGUETTE
OLIVENBROT
PUSZTAWECKERL
SENNER-LAIB
SCHINKEN-SAUERKRAUT-ECKEN

KOMPLET Waldviertler Vital Brot 50%

WALDVIERTLER VITALBROT
WALDVIERTLER MOHNKRUSTERL

Kornsteak 100%

KORNSTEAK

KOMPLET Buchweizen-Mix 100%

BUCHWEIZENBROT

KOMPLET Tirolerbrot 30%

TIROLER GEWÜRZ KARO

KOMPLET Bärlauchgebäck 100%

BÄRLAUCHGEBÄCK

KOMPLET Dinkel Gebäck Mix 100%

BAUERN-DINKELSTANGE

KOMPLET Wurzelbrot 20%

PIZZA-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



Gebackene Joghurt-Marillenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Teig: | |
| 1-2-3 Mürbteig | 500 g |
| (siehe Grundrezeptur) | |
| Fruchtauflage: | |
| Marillen, gehackt | 400 g |
| Masse: | |
| KOMPLET Gourmet Käsekuchen | 750 g |
| Joghurt, natur | 1.000 g |
| Vollei | 380 g |
| Wasser | 600 g |
| Speiseöl | 120 g |
| Gesamtmasse | 2.850 g |
| Gesamtgewicht | 3.750 g |

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 3 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und anbacken.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Einwaage: | ca. 500 g |
| Backtemperatur: | ca. 190 °C |
| Backzeit: | ca. 10 – 12 Minuten |

Die Marillen aus der Dose in kleine Stücke hacken und auf den vorgebackenen Mürbteig auflegen.

| | |
|--------------------------|-----------|
| Einwaage Auflage: | ca. 400 g |
|--------------------------|-----------|

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

| | |
|-----------------------|---------------|
| Aufschlagzeit: | ca. 3 Minuten |
|-----------------------|---------------|

Die Basismasse auf dem Blech verteilen.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Einwaage: | ca. 2.850 g |
| Backtemperatur: | ca. 170 °C – 180 °C |
| Backzeit: | ca. 60 – 65 Minuten |

Nach dem Erkalten die 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



Gebackene Joghurt-Mohnschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

Teig:

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

Mohnfülle:

KOMPLET Mohnfülle 500 g
Wasser 650 g
KOMPLET Creme Patissiere 125 g
Brösel 125 g
Speiseöl 100 g
Vollei 50 g

Gewicht Mohnfülle 1.550 g

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 400 g
Joghurt, natur 500 g
Vollei 180 g
Wasser 300 g
Speiseöl 60 g

Gesamtmasse 1.440 g

Dekor:

KOMPLET Mohnfülle 400 g
KOMPLET Creme Patissiere 100 g
Wasser 200 g

Gewicht Dekor 700 g

Gesamtgewicht 4.190 g

Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 3 mm dick ausrollen. Auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20) auflegen und anbacken.

Einwaage Mürbteig: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Mohnauflage:

Alle Zutaten der Mohnfülle vermischen und auf den vorgebackenen Mürbteig aufstreichen.

Einwaage: ca. 1.550 g

Joghurt-Topfenmasse:

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Joghurt-Topfenmasse über der Mohnfülle verteilen und glattstreichen.

Einwaage: ca. 1.440 g

Dekor:

Die Zutaten vom Dekor miteinander verrühren und ein Gitter auf die Topfenmasse aufdressieren.

Einwaage Dekor: ca. 700 g

Backtemperatur: ca. 170 °C – 180 °C

Backzeit: ca. 60 – 65 Minuten

Nach dem Erkalten die 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



Gebackene Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

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 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 anbacken.

Einwaage: ca. 500 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
Die Masse auf dem angebackenen Mürbteig verteilen und abbacken.

Einwaage: ca. 4.050 g
Backtemperatur: ca. 180 °C – 190 °C
Backzeit: ca. 65 – 70 Minuten

Nach dem Erkalten die 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



Gebackene Topfentorte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Verarbeitung:

Den Mürbteig herstellen und ca. 2,5 mm dick ausrollen, mit einem Ring Ø 26 cm ausstechen und anbacken.

Einwaage: ca. 200 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Den Mürbteigboden mit einem geölten Tortenring Ø 26 cm, 5cm hoch umstellen. Alle Zutaten der Masse, außer der flüssigen Butter, mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, danach die flüssige Butter unterziehen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 2.125 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 40 Minuten,
 danach kurz setzen lassen und
 ca. 20 Minuten fertig backen.

Rezeptur für Ring Ø 26 cm, 5 cm hoch

Teig:

1-2-3 Mürbteig 200 g
 (siehe Grundrezeptur)

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 500 g
 Speisetopfen, mager (20%) 700 g
 Vollei 225 g
 Wasser 450 g
 Butter, flüssig 50 g

Gesamtmasse ca. 1.925 g

Zum Unterheben:

Sahne, geschlagen (36%) 250 g

Gesamtgewicht ca. 2.375 g

Grundrezeptur für 1-2-3 Mürbteig

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

Gesamtgewicht 1.250 g

MEISTERTIPP:

Wird der Tortenring nach dem Ölen leicht gezeichnet, ergibt sich nach dem Backen ein schöner Rand.



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 Erdbeer-Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für Bleche 60 x 20 cm

Teig:

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

Masse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen 625 g
Speisetopfen, mager (20%) 440 g
Joghurt, natur 440 g
Speiseöl 120 g
Vollei 220 g
Wasser 680 g

Gesamtmasse 2.525 g

Fruchtauflage:

Erdbeeren, frisch 1.250 g

Zum Abglänzen:

Geleeguss aus
KOMPLET Belnap Gel Erdbeer
(siehe Grundrezeptur) 300 g

Gesamtgewicht 4.575 g

Verarbeitung:

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

Einwaage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse auf dem angebackenen Mürbteig verteilen und abbacken.

Einwaage: ca. 2.525 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 50 – 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit frischen Erdbeeren belegen und mit Geleeguss aus **KOMPLET Belnap Gel Erdbeer** abglänzen.

Einwaage:

frische Erdbeeren ca. 1.250 g

Einwaage Geleeguss: ca. 300 g

Die Schnitte in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) 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



Gebackene Erdbeer-Topfenschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Grundrezeptur für Geleeguss zum Abglänzen aus KOMPLET Belnap Gel Erdbeer

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 Belnap Gel Erdbeer | 200 g |
| Wasser | 100 g |

Gesamtgewicht 300 g

Verarbeitung:

Zutaten unter rühren zum Kochen bringen, dann sofort durch Aufpinseln oder Gießen auftragen.

Geliebt sofort beim Erkalten und ist frostfest! Nach dem Erkalten kann der Guss erneut erwärmt werden.

MEISTERTIPP:

Wird die Schnitte vor dem Belegen mit Kuchenbröseln und KOMPLET-Saftbinder bestreut, wird ein Abrutschen der Früchte verhindert.



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 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 5,000 kg |
| Roggenmehl Type 960 | 2,000 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Wasser | 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

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Olivenbrot

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 56 Brote à 360 g

| | |
|------------------------------------|----------|
| Teig: | |
| KOMPLET Bauern-Baguette 30% | 3,000 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 5,000 kg |
| Roggenmehl Type 960 | 2,000 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Backmittel Kaisertraum | 0,100 kg |
| Wasser | 6,500 kg |

Teiggewicht 16,850 kg

Zum Unterkneten:

| | |
|-------------------------|----------|
| Oliven grün und schwarz | 3,400 kg |
| Oregano | 0,100 kg |

Gesamtfüllung 3,500 kg

Gesamtgewicht 20,350 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang
6 Minuten 2. Gang
Nach dem Kneten Oliven grün und schwarz und Oregano unter den Teig mischen.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken. Nach kurzer Zwischengare Teigstücke stark bemehlen und zu runden, flachen Laiben formen. Mit einem Kochlöffelstiel dreimal abdrücken.

Teigeinwaage: 360 g

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare Teigstücke etwas absprühen, mit Oregano bestreuen und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: 30 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



Pusztaweckerl

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 241 Stück à 80 g

| | |
|------------------------------------|----------|
| Teig: | |
| KOMPLET Bauern-Baguette 30% | 3,000 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 5,000 kg |
| Roggenmehl Type 960 | 2,000 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Paprikapulver süß | 0,150 kg |
| Backmittel Kaisertraum | 0,100 kg |
| Wasser | 5,800 kg |

| | |
|-------------|-----------|
| Teiggewicht | 16,300 kg |
|-------------|-----------|

Zum Unterkneten:

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Paprikastreifen rot | 2,500 kg |
| Pfefferonistücke scharf geschnitten | 0,500 kg |

| | |
|---------------|----------|
| Gesamtfüllung | 3,000 kg |
|---------------|----------|

Dekor:

| | |
|------------------------|----------|
| Gouda, gerieben | 1,400 kg |
| Zuckermais | 1,000 kg |
| Pfefferoni geschnitten | 0,400 kg |

| | |
|-------------|----------|
| Gesamtdekor | 2,800 kg |
|-------------|----------|

| | |
|---------------|-----------|
| Gesamtgewicht | 22,100 kg |
|---------------|-----------|

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Nach dem Kneten Paprikastreifen und Pfefferonistücke unter den Teig mischen.

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

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

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

Ballengare: ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken. Nach der Ballengare die Pressen nur teilen und mit Dekor bestreuen. Auf Bleche absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare Teiglinge mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 240 °C
Backzeit: 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



Senner-Laib

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 21 Brote à 750 g

| | |
|------------------------------------|-------------------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Bauern-Baguette 30% | 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

Teigttemperatur: 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 Abziehhapparate 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

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Schinken-Sauerkraut-Ecken

KOMPLET Bauern-Baguette 30%



Rezeptur für 225 Stück à 80 g

Teig:

| | |
|------------------------------------|--------------|
| KOMPLET Bauern-Baguette 30% | 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

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Waldviertler Vitalbrot

KOMPLET Waldviertler Vital Brot 50%



Rezeptur für ca. 58 Brote à 500g

Quellstück:

| | |
|------------------------------|-----------|
| KOMPLET Waldv. Vitalbrot 50% | 10,000 kg |
| Wasser (40 °C) | 10,000 kg |

| | |
|-------------------|-----------|
| Gesamt Quellstück | 20,000 kg |
|-------------------|-----------|

Quellstück Stehzeit 2 - 4 Stunden

Teig:

| | |
|---------------------|-----------|
| Quellstück | 20,000 kg |
| Roggenmehl Type 960 | 8,000 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 2,000 kg |
| Hefe | 0,350 kg |
| Wasser | 5,500 kg |

| | |
|-------------|-----------|
| Teiggewicht | 35,850 kg |
|-------------|-----------|

Dekor:

| | |
|--------------|----------|
| Roggenschrot | 1,000 kg |
|--------------|----------|

| | |
|---------------|-----------|
| Gesamtgewicht | 36,850 kg |
|---------------|-----------|

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

| | |
|------------------------|------------|
| Teigtemperatur: | 26 – 28 °C |
|------------------------|------------|

| | |
|------------------|------------|
| Teigruhe: | 40 Minuten |
|------------------|------------|

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| Teigleinwaage: | 600 g für 500 g Brote |
|-----------------------|-----------------------|

Nach der Teigruhe Stücke à 600 g abwiegen, rund wirken, mit Roggenschrot bestreuen. und auf Gare stellen.

| | |
|-------------------|------------|
| Stückgare: | 30 Minuten |
|-------------------|------------|

Nach der Stückgare Brote umdrehen, mit Schwaden einschließen und Zug geschlossen halten.

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| 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



Waldviertler Mohnkrusterl

KOMPLET Waldviertler Vital Brot 50%



Rezeptur für ca. 272 Stück à 80 g

Quellstück:

| | |
|-------------------------------------|----------|
| KOMPLET Waldv. Vitalbrot 50% | 5,000 kg |
| Mohn (leicht geröstet) | 1,000 kg |
| Wasser (40 °C) | 5,000 kg |

| | |
|-------------------|-----------|
| Gesamt Quellstück | 11,000 kg |
|-------------------|-----------|

Stehzeit Quellstück 2 - 4 Stunden

Teig:

| | |
|------------------------|-----------|
| Quellstück | 11,000 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 5,000 kg |
| Backmittel Kaisertraum | 0,250 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Wasser | 1,500 kg |

| | |
|-------------|-----------|
| Teiggewicht | 18,000 kg |
|-------------|-----------|

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

| | |
|----------------------------|--|
| Knetzeit (Spirale): | 4 Minuten 1. Gang 6 Minuten 2. Gang |
| Teigtemperatur: | 26 – 28 °C |
| Teigruhe: | 10 Minuten |

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

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Teigeinwaage: | 80 g / 2,400 kg (30er Wirksteller) |
| Ballengare: | ca. 10 Minuten |

Teig rund schleifen, mit Mohn bestreuen und auf Gare stellen.

| | |
|-------------------|------------|
| Stückgare: | 30 Minuten |
|-------------------|------------|

Bei 1/2 Gare ein Kreuz einschneiden, bei 3/4 Gare Teigstücke mit Wasser absprühen und leicht salzen.

| | |
|------------------------|-------------------------|
| Backtemperatur: | ca. 230 °C mit Schwaden |
|------------------------|-------------------------|

| | |
|------------------|----------------|
| 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



Kornsteak

Kornsteak 100%



Rezeptur für ca. 30 Brote à 500g

| | |
|----------------|------------------|
| Teig: | |
| Kornsteak 100% | 10,000 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Wasser | 6,500 – 6,800 kg |

| | |
|-------------|-----------|
| Teiggewicht | 17,050 kg |
|-------------|-----------|

| | |
|----------------------------|----------|
| Dekor: | |
| Kürbiskerne | 0,600 kg |
| Sonnenblumenkerne geschält | 0,600 kg |

| | |
|-------------|----------|
| Gesamtdekor | 1,200 kg |
|-------------|----------|

| | |
|---------------|-----------|
| Gesamtgewicht | 18,250 kg |
|---------------|-----------|

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 5 Minuten 1. Gang

6 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: 27 – 28 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinwaage: 580 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke à 580 g abwiegen, rund wirken und langrollen. Die Oberfläche streichen und kräftig im Dekormix aus 50% Kürbiskernen und 50% Sonnenblumenkernen wälzen.

Zur Gare mit dem Schluss nach unten auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben schneiden.

Stückgare: 45 Minuten

Bei 3/4 Gare mit Schwaden einschießen und Zug ziehen.

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

Backzeit: ca. 45 - 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



Buchweizenbrot

KOMPLET Buchweizen-Mix 100%



Rezeptur für 30 Brote à 500 g

| | |
|------------------------------------|------------------|
| Teig: | |
| KOMPLET Buchweizen-Mix 100% | 10,000 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Öl | 0,200 kg |
| Wasser | 7,500 - 8,000 kg |

| | |
|-------------|-----------|
| Teiggewicht | 18,400 kg |
|-------------|-----------|

| | |
|---------------------------------|----------|
| Dekor: | |
| KOMPLET Heide-Brot-Dekor | 0,250 kg |
| Leinsaat | 0,060 kg |

| | |
|-------------|----------|
| Gesamtdekor | 0,310 kg |
|-------------|----------|

| | |
|---------------|-----------|
| Gesamtgewicht | 18,710 kg |
|---------------|-----------|

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigtemperatur: 26 °C
Teigruhe: ca. 45 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, zu Wecken formen und in der Dekormischung aus **KOMPLET Heidebrot-Dekor** und Leinsaat wälzen. In Brotbackformen setzen und mit einem Längsschnitt versehen. Anschließend auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 600 g
Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 190 °C
Backzeit: 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



Tiroler Gewürz Karo

KOMPLET Tirolerbrot 30%



Rezeptur für 31 Brote à 500 g

Teig:

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| KOMPLET Tirolerbrot 30% | 3,000 kg |
| Roggenmehl Type 960 | 3,000 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 4,000 kg |
| Topfen | 0,500 kg |
| Brotgewürz geschrotet | 0,200 kg |
| Hefe | 0,100 kg |
| Wasser | ca. 7,500 kg - 7,800 kg |

Teiggewicht ca. 18,600 kg

Dekor:

Roggenschrot 0,350 kg

Gesamtgewicht 18,950 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

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

Teigruhe: 40 Minuten

Teigeinwaage: 600 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke à 600 g abwiegen, rund wirken und mit Roggenschrot bestreuen, danach mit einer Spachtel in der Mitte ein Kreuz stechen und die innere Seite nach außen stülpen.

Stückgare: 45 Minuten

Nach der Gare Ecken einschneiden und mit Schwaden backen.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: 45 - 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



Bärlauchgebäck

KOMPLET Bärlauchgebäck 100%



Rezeptur für 230 Stück à 70 g

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Teig: | |
| KOMPLET Bärlauchgebäck 100% | 10,000 kg |
| Wasser | 6,000 kg |
| Hefe | 0,300 kg |
| <hr/> | |
| Teigmenge | 16,300 kg |
| Dekor: | |
| Goldkruste | 1,800 kg |
| Leinsaat | 0,200 kg |
| <hr/> | |
| Gesamtdekor | 2,000 kg |
| <hr/> | |
| Gesamtgewicht | 18,300 kg |

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und ruhen lassen.

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

Teigruhe: 10 Minuten

Nach der Teigruhe pressen oder über die Kopfmaschine teilen, Weckerl formen. Mit Wasser bestreichen und in Dekor aus **Goldkruste** Leinsaat wälzen. Nach dem Absetzen zweimal einschneiden und bei guter Gare rösch ausbacken.

Teigeinwaage: 70 g / 2,100 kg
(30er Wirksteller)

Backtemperatur: 240 °C mit Schwaden und geschlossener Zug

Backzeit: 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



Bauern-Dinkelstange

KOMPLET Dinkel Gebäck Mix 100%



Rezeptur für 40 Stück à 400 g

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Teig: | |
| KOMPLET Dinkel-Gebäck Mix 100% | 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:

| | |
|-------------------|----------|
| 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 **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 die 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

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at



Pizza-Brot

KOMPLET Wurzelbrot 20%



Rezeptur für 57 Stück à 350 g

Teig:

| | |
|------------------------------------|----------|
| KOMPLET Wurzelbrot 20% | 2,000 kg |
| Weizenmehl Type 700 | 8,000 kg |
| Hefe | 0,480 kg |
| Wasser | 7,400 kg |
| KOMPLET Pizza Sauce trocken | 0,500 kg |

Gesamtteig 18,380 kg

Zum Unterkneten:

| | |
|---------------------|----------|
| Gouda, gerieben | 0,800 kg |
| Salami, geschnitten | 0,800 kg |

Gesamtfüllung 1,600 kg

Dekor:

| | |
|-----------------|----------|
| Sesam | 0,800 kg |
| Gouda, gerieben | 1,000 kg |

Gesamtdekor 1,800 kg

Gesamtgewicht 21,780 kg

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Die Zutaten zum Unterkneten am Ende der Knetzeit langsam unterarbeiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Stufe
8 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 24 - 26 °C

Den Teig nach dem Knetprozess ruhen lassen.

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Den Teig nach der Teigruhe verwiegen und mit kurzer Zwischengare zu Baguettes (ca. 40 cm Länge) ausformen. Anschließend anfeuchten und in Sesam (ca. 15 g pro Stück) wälzen. Nun mit dem Schluss nach unten auf mit Backpapier vorbereitete Lochbleche setzen und auf Gare stellen.

Teigeinwaage: 350 g

Bei 3/4-Gare mehrmals schräg einschneiden und in die Schnitte geriebenen Käse (ca. 25 g pro Stück) einstreuen.

Stückgare: 35 - 45 Minuten bei 30 °C und 70 % r.F.

Anschließend mit Schwaden abbacken.

Backtemperatur: 230 °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

