



**KOMPLET MANTLER**  
GmbH & Co KG  
A - 3573 Rosenberg 12  
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31  
E-mail: [office@mantler-komplet.at](mailto:office@mantler-komplet.at)



## Rezeptinformation

### BRIOCHEMEHL

(203)

#### Grundteig:

1.000 g Komplet Brioche  
80 g Hefe  
300 g Wasser  
Komplet Aroma nach Belieben

Teigtemperatur: 25 °C  
Teigruhe: 15 min.



Dieser Grundteig eignet sich besonders für  
alle Blechkuchen, Bienenstiche, Obstflecken, Streuselkuchen, etc.

#### Brioche Striezel und feine Strudel

1.000 g Brioche  
60 g Hefe  
330 g Wasser  
100 g Sultaninen (kurz vor Mischende)  
Teigtemp.: 27 °C  
Teigruhe: 15 min.  
Pressenruhe: 15 min.  
Schleifen, nach kurzer Ruhezeit zu Striezel aufarbeiten. Die Striezel mit Dreiviertelgare vom Gärraum heraus mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei offenen Zügen goldbraun backen.

#### Brioche Plunderteig

1.000 g Brioche  
60 g Hefe  
300 g Wasser  
Aroma  
Teigtemp.: 22 °C  
Teigruhe: 5 min.  
mit 550 g Zieh fett 3 x einfach tourieren.  
Dieser feine Plunderteig eignet sich für Früchteplunder, Topfengolatschen, Mohn- und Nußkipferl und Schnecken.

#### Brioche Kipferl u. alle süßen Tier- u. Formgebäcke

1.000 g Brioche  
80 g Hefe  
300 g Wasser  
Teigtemp.: 25 °C  
Teigruhe: 10 min.  
Pressenruhe: 15 min.  
Schleifen, gewünschte Form (Kipferl, Käfer, Igel, Maus etc.) geben. Nach 3/4 Gare mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei offenen Zügen nicht zu heiß backen.

#### Brioche Hefegugelhupf

1.000 g Brioche  
80 g Hefe  
350 g Wasser  
Aromen  
150 g Sultaninen  
50 g gehackte Nüsse  
50 g Zitronat  
kurz vor Mischende beigegeben  
Teigtemp.: 27 °C  
Teigruhe: 15 min.  
Gewünschte Teigmenge in eine mit viel Fett bestrichene und Zimtzucker bestreute Gugel-

hupfform geben. Mit 3/4 Gare bei mittlerer Hitze backen.

#### Rohrnodeln

1.200-1.500 g Briocheteig  
Butter (zum Aufstreichen)  
Zucker (zum Bestreuen)

Briocheteig in 30 Teile teilen und rundwirken.  
Zwei Arten der Herstellung sind möglich:

1. Hohe Bleche rund oder eckig gut mit Butter bestreichen, mit Zucker einstreuen und die Teiglinge im Abstand von 6 – 7 cm nebeneinander setzen.

2. Teiglinge in gefettete Bleche setzen und nach der Gare gut mit Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Backtemp.: 180 – 190 °C