



KOMPLET MANTLER  
GmbH & Co KG  
A - 3573 Rosenberg 12  
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31  
e-mail: office@mantler-komplet.at



## Rezeptinformation

# TOAST

(210)

### Achtung mit Schimmelschutz für geschnittenes und verpacktes Toastbrot!

#### Zutaten:

Weizenmehl, Fettpulver pflanzlich, Sojamehl, Zucker, Salz, Weizenmalzmehl, Magermilchpulver, Konservierungsmittel: E 200 Sorbinsäure. Backmittel Emulgator: E 472e E 471. Trennmittel: E 341iii. Säuerungsmittel: E 300. Mehlverbesserungsmittel: E300.

#### Grundrezeptur:

10,00 kg	Komplet Toastmehl
ca. 5,50 kg	Wasser
0,50 kg	Hefe



Zur Verbesserung der Qualität ist die Zugabe 0,25 kg Margarine oder Butter möglich!

#### Verarbeitung:

Teigtemperatur:	26 °C
Knetung:	2 Minuten langsam + 8-10 Minuten schnell
Teigruhe:	10 – 15 Minuten
Aufarbeitung:	Durch eine feste maschinelle Teigbearbeitung wird eine feine Porung erreicht.
Stückgare:	bei $\frac{3}{4}$ Gare einschieben
Backtemperatur:	240 – 250 °C auf 220 °C fallend
Backzeit:	35 – 40 Minuten bei 500 g Toast