

# CULT 1



**KOMPLET Mantler GmbH & Co KG**

A-3573 Rosenberg 12

Tel.: +43 (0) 2982 / 2901 – 0

Fax: +43 (0) 2982 / 2901 – 30

[office@mantler-komplet.at](mailto:office@mantler-komplet.at)



# Rezeptinformation

---

## CULT 1 - BRÖTCHEN 100 %

(2215)

- Cult 1 Prebiotisches Brötchen: Täglich für eine aktive Flora.
- Cult 1 - Brötchen enthalten den einzigartigen Bifido Activator 1, der praktisch unbeschadet den Verdauungstrakt erreicht. Der Effekt ist biologisch erwiesen: praktisch über Nacht vervielfachen sich die Bifido - Culturen.
- Cult 1 Brötchen regen die Darmtätigkeit an und fördern die Verdauung, bekämpfen unerwünschte Bakterien, unterstützen die körpereigenen Abwehrkräfte und steigern das allgemeine Wohlbefinden.

### Grundrezept:

Cult 1 Brötchen 100 %	10.00 kg
Hefe	0.35 kg
Wasser ca.	5.50 kg

### Verarbeitung:

Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Mischzeit:	Spiralkneter 4 + 6 Minuten
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinlage:	2.100 g pro Presse
Ballengare:	10 Minuten
Aufarbeiten:	Nach der Ballengare eckig einteilen oder oval langrollen. Die Oberfläche befeuchten und in Dekor (1 Teil Goldkruste 1 Teil Sonnenblumenkerne) drücken. Zur Gare die Teiglinge auf Backbleche setzen. Bei länglichen Teiglingen bei knapper Gare der Länge nach schneiden und schieben.
Backtemperatur:	220 °C
Backzeit:	ca. 24 Minuten, zur Bildung einer etwas ausgeprägten Kruste, die letzten 5 Minuten den Zug ziehen.

**Zutaten Mix:**Weizenmehl ,Bifido Activator ( Inulin 60 %, Oligfructose 40 % ), Weizenvollkornmehl, Kürbiskerne, gelber Leinsamen, Weizenkleber, jodiertes Speisesalz, Apfelballaststoff, Erdnüsse, Fruchtsaftkonzentrat (Zitrone/Limette), Joghurtpulver, Verdickungsmittel ( Guarkernmehl, Pektin), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure

**Zutaten Brötchen :** Wasser, Weizenmehl , Bifido Activator ( Inulin 60 %, Oligfructose 40 % ), Weizenvollkornmehl, Kürbiskerne, gelber Leinsamen, Weizenkleber,Hefe, jodiertes Speisesalz, Apfelballaststoff, Erdnüsse, Fruchtsaftkonzentrat ( Zitrone/Limette), Joghurtpulver, Verdickungsmittel ( Guarkernmehl, Pektin), Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.