



KOMPLET MANTLER

GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31

E-mail: office@mantler-komplet.at



REZEPTINFORMATION

PARADIESKRUSTE

100 % Vormischung für Apfelessigbrot u. Gebäck
(2217) zur Weiterverarbeitung

Zutaten Mix: Roggenmehl, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschrot, Sojaschrot, Weizenflocken, Leinsaat, Weizenkleber, Apfelessig, Roggenmalzextrakt, jodiertes Meersalz, Gerstenmalzmehl, Brotgewürz.

Zutaten Brot: Wasser, Roggenmehl, Weizenmehl, Sonnenblumenkerne, Roggenvollkornschrot, Sojaschrot, Weizenflocken, Leinsaat, Weizenkleber, Apfelessig, Roggenmalzextrakt, Hefe, jodiertes Meersalz, Gerstenmalzmehl, Brotgewürz.

Rezeptur: BROT

10.000 g Paradieskruste 100 %
250 g Hefe
6,5 - 6,7 lt. Wasser

Rezeptur: GEBÄCK

5.000 g Paradieskruste 100%
3.000 g Weizenmehl 700
60 g Salz
220 g Hefe
70 g Backmittel
4,3 lt. Wasser

Verarbeitung: BROT

Hubknetter: 15 Minuten 1. Gang, 15 Minuten Schnellgang
Spirale: 5 Minuten 1. Gang, ca. 6 Minuten Schnellgang
Teigruhe: 30 Minuten
Aufarbeitung: 600 g Teigstücke abwägen, zu Broten formen, über ein feuchtes Tuch rollen und in Komplet Heide -Brot Dekor, gehackten Sonnenblumen od. Roggenmehl T 500 wälzen und absetzen
Teiggewicht: 850 g für 750 g Brote, 600 g für 500 g Brote
Backtemperatur: ca. 250° C fallend auf 220 ° C
Backzeit: freigeschobenes Brot 60 Minuten
im Kasten ca. 70 Minuten

Verarbeitung: Gebäck

Spirale: 3 Minuten 1. Gang, ca. 6 Minuten Schnellgang
Teigruhe: 10 -15 Minuten
Pressengewicht: 2100 g
Aufarbeitung: Den Presslingen gewünschte Formen geben und mit verschiedenen Saaten od. Flocken bestreuen und knusprig abbacken.
Backtemperatur: ca. 250° C fallend auf 220 ° C
Backzeit: 20 - 23 Minuten

Die Verwendung von Apfelessig gibt dem Brot einen hervorragenden Geschmack. Paradieskruste Apfelessigbrot gibt Ihren Kunden alle Vorteile zur positiven Beeinflussung aller Körperfunktionen.

DIESES BROT IST MIT APFELESSIG VERSÄUERT! SOLLTE IHNEN DER SÄUREGRAD
ZU NIEDRIG SEIN (IST ÖSTERREICHWEIT UNTERSCHIEDLICH)

BITTEN WIR SIE, NOCH APFELESSIG IN FLÜSSIGER FORM ALS SÄUERUNGSMITTEL
ZUZUGEBEN, UM DEN KONSUMENTEN NICHT ZU TÄUSCHEN.

KOMPLET - MANTLER



Apfelessigbrot

Mit der Kraft des Apfels