

CALCIUS D³



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



Rezeptinformation

CALCIUS D3 100 %

ZUR WEITERVERARBEITUNG (2232)

Gut für Knochen und Zähne! *Calcium-Brot mit Vitamin D3!*

„NAME EUROPaweit Geschützt“

Rezeptur:

Brot:

10.000 g Calcius D3
200 g Hefe
7.200 lt Wasser

Gebäck:

10.000 g Calcius D3
3.000 g W 700
400 g Hefe
250 g Star-Life
60 g Salz
8.200 lt Wasser

Verarbeitung:

Teigtemperatur:

Knetzeiten Spiralkneter:

Teigruhe:

Ballengare:

Teigeinlage:

Brot:

27 – 28 °C

1. Gang 6 Minuten

2. Gang 5 Minuten

20 Minuten

600 g f. 500 g Brot

870 g f. 750 g Brot

Gebäck:

26 – 27 °C

1. Gang 5 Minuten

2. Gang 7 Minuten

10 Minuten

15 Minuten

2.200 g pro Presse

Aufarbeitung - Brot:

Abgewogene Teigstücke rundwirken und länglich aufarbeiten. Mit dem Schluß nach unten auf Abzieher setzen. Vor der Gare die Calcius-D3-Schablone auflegen, mit Roggenmehl absieben und Schablone wieder entfernen.

Stückgare: Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben und nach ca. 1 Minute Zug ziehen.

Backtemperatur: 250 °C (10 °C über Semmeltemperatur) fallend auf 200 °C ausbacken.

Backzeit: ca. 55 Minuten

Aufarbeitung - Gebäck:

Abgewogene Teigstücke rundwirken und entspannen lassen. Nach der Ballengare abpressen, rundwirken, langrollen und die Oberfläche gut in Roggenmehl wälzen. Nach einer kurzen Entspannungszeit einmal längs oder zweimal quer einschneiden und zur Gare mit dem Schnitt nach unten auf Kippdielen legen.

Stückgare: Bei guter halber Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 230 °C (10 °C unter Semmelbacktemperatur)

Backzeit: ca. 23 Minuten, die letzten 5 Minuten mit geöffnetem Zug