



KOMPLET MANTLER

GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

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

E-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

KORN-VARIANT

(253)

Mit Korn-Variant bieten Sie Ihren Kunden eine schmackhafte Brot- und Gebäcksvielfalt. Direkte Führung.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenschrot, Sojaschrot, Leinsaat, Weizenkleber, Natursauerteig getrocknet, Roggenmalz, Gerstenmalzmehl, Salz, Brotgewürz, Backmittel Emulgator: Lecithin E322, Mehlverbesserungsmittel: Ascorbinsäure E300

Grundrezeptur Brot:

10,00 kg Korn-Variant

ca. 7,50 kg Wasser

0,40 kg Hefe

2,00 kg Sonnenblumen, Kürbiskerne od. Leinsaat
mit 1,00 lt Wasser quellen und 2 Minuten vor Mischende untermischen !



Grundrezeptur Kleingebäck

10,00 kg Korn-Variant

ca. 6,5-7,00 kg Wasser

0,60 kg Hefe

Pressen zu je 2 kg = 30 Stk.



Grundrezeptur Korn-Vintschgerl

10,00 kg Korn-Variant

ca. 8,00 kg Wasser

0,40 kg Hefe

0,20 kg Kümmel ganz

0,10 kg Fenchel ganz

0,10 kg Brotgewürz gemahlen



Verarbeitung Korn-Vintschgerl:

(Stückgewicht 100 g)

Die geformten flachen Teiglinge gut in Roggenmehl bzw. eine Mischung von 1/2 R 500 + W1600 drücken, wegsetzen und nochmals paarweise gut flachdrücken, bei guter 3/4 Gare schießen. Backtemperatur wie bei Semmeln, jedoch 3 Minuten länger, mit viel Schwaden.

