



**KOMPLET MANTLER**

*GmbH & Co KG*

*A - 3573 Rosenberg 12*

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

e-mail: office@mantler-komplet.at



## **REZEPT-INFORMATION**

---

# **GOLD-DINKEL-GEBÄCK**

**(255) Zur Weiterverarbeitung**

### **Bestandteile:**

Dinkelvollmehl, Weizenmehl,  
Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Malzmehl,  
Backmittel, Salz, Fett

### **Grundteig:**

1.000 g Gold-Dinkel-Gebäck  
ca. 450 g Wasser  
50 g Hefe

**Knetzeit und Verarbeitung:** wie Semmelteig

**Teigruhe:** 20 Minuten

Es kann sowohl jedes Kleingebäck als auch Brot in jeder beliebigen Form erzeugt werden.

Gebäckstücke ev. mit Sesam bestreuen.