
KOMPLET - MANTLER



Nordländer



KOMPLET MANTLER
GmbH & Co KG
A - 3573 Rosenberg 12
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31
e-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

NORDLÄNDER

ZUR WEITERVERARBEITUNG (288)

*Backmischung für Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen.
Nordländer zeichnet sich aus durch seine lange Frischhaltung
und einen intensiven, kräftigen Roggenmalzgeschmack.*

Rezeptur

	<u>Direkte Führung</u>	<u>Indirekte Führung</u>
Nordländer	10,00 kg	5,00 kg
Wasser	6-6,50 l	<u>3,50 l</u>
Hefe	<u>0,20 kg</u>	Quellstk. 8,50 kg
Teigmenge	16,70 kg	Quellstk. 2 St. quellen lassen
		Nordländer 5,00 kg
		Wasser 3,00 l
		Quellstück 8,50 kg
		Hefe <u>0,20 kg</u>
		Teigmenge 16,70 kg

Verarbeitung

Spirale:	15 Minuten 1. Gang ca. 5 Min. Schnellgang
Teigruhe:	30 Minuten
Teiggewicht:	850 g für 750 g Brot
Backtemperatur:	ca. 250 ° C fallend auf 220 ° C
Backzeit:	freigeschobenes Brot 60 Minuten im Kasten ca. 70 Minuten

Zutaten: Sonnenblumenkerne, Roggenmehl, Weizenmehl, Roggen-
schrot, Roggenmalzmehl, Sojaschrot, Sauerteig getrocknet,
Weizenschrot, Weizenkleber, Leinsaat, Gerstenmalzmehl, Salz,
Brotgewürz