



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



Rezeptinformation

PLUNDERHEFETEIGMEHL

ZUR WEITERVERARBEITUNG (325)

Grundrezeptur Plunder:	1.000 g	Komplet Plundermehl
	420 g	Wasser
	60 g	Hefe
	50 g	Ei (1 Stück)

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Auf 1.000 g Grundteig 250 g bis 300 g Ziehfett eintourieren.

Nach der kurzen Teigruhe eine einfache und eine doppelte Tour oder drei einfache Touren geben.

Zwischen den Touren kurz rasten lassen. Den fertigen Teig

zur Entspannung ca. 10 Minuten kühl stellen und dann zu

den Gebäcken aufarbeiten.

Grundrezeptur Zöpfe	1.000 g	Komplet Hefeteigmehl
	380 g	Wasser
	60 g	Hefe
	100 g	Ei (ca. 2 Stück)
	40 g	Margarine
	30 g	Zucker
	je 30 g	Komplet Vanille und Zitronen Paste

Teigtemperatur: 27 °C

Teigruhe: 10–15 Minuten

Grundrezeptur Kipferl	1.000 g	Komplet Plunder Kipferl Hefeteigmehl
	400 g	Wasser
	60 g	Hefe
	30 g	Margarine
	15 g	Komplet Aromapaste Zitrone

Teigtemperatur: 24 - 25 °C

Teigruhe: 10 - 15 Minuten

Pressengewicht: 1.800 g

Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Fett, Salz, Magermilchpulver, Sojamehl,
Backmittel: E 471, E 472, E 300 (Vitamin C)