

# Original Bierspitz

## KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %



**B I E R**  
*Spitz*

### Rezeptur für 203 Stück à ca. 65 g

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %</b>	10.000 g
Hefe	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.000 g

---

Teiggewicht	16.300 g
-------------	----------

#### Zum Bestreuen:

Weizengrieß  
Brezelsalz  
Kümmel

#### Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten.

**Knetzeit (Spirale):** 5 Minuten 1. Gang  
5 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** ca. 26 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen, rund wirken und entspannen lassen. Danach aufpressen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen.

**Teigeinwaage:** 80 g / 2.400 g  
(30er Wirksteller)

Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu langen Stangen formen, mit Weizengrieß bestreuen, absetzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 30 Minuten

Nach der Gare die Bierspitz mit einem Längsschnitt versehen, mit einer Brezelsalz/Kümmel Mischung bestreuen und mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C

**Backzeit:** ca. 17 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ +43 2982 2901-0 Fax DW 30

✉ office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

