

OMEGA³

B R O T



REZEPTUR:

OMEGA 3 BROT

OMEGA 3 BROT 1.000 g

Hefe 25 g
Wasser 750 g

Teigtemp. 27 - 28 °C
Mischzeit : Spirale 15 Minuten
Teigruhe: 30 Minuten
Teigeinlage: 580 g bei 500 g Broten, 850 g bei 750 g Brot
Aufarbeitung: Abgewogene Teigstücke rundwirken und langrollen. Die Oberfläche befeuchten und in Golddekor wälzen. Mit dem Schluß nach unten Kopf an Kopf auf Abziehapparate setzen. Vor dem Schieben ca. 2 cm tief in Längsrichtung einschneiden.
Backtemperatur: 240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: 45 Minuten für ein 500 g Brot
50 Minuten für ein 750 g Brot

OMEGA 3 GEBÄCK

OMEGA 3 BROT 1.000 g

Weizenmehl T 700 1.000 g
Salz 20 g
Kaisertraum 20 g
Hefe 40 g
Wasser 1.200 g

Wie Semmelteig verarbeiten!
Teiglinge in Golddekor wälzen und schneiden.

Zutaten: Weizenmehl, Roggenmehl, Roggenschrot, Roggenmalzflocken, Sonnenblumenkerne, gelber Leinsamen Sauerteig getrocknet, Malz, Haferspeisekleie, jodiertes Speisesalz, Weizenkleber, Kartoffelflocken, Olivenöl, Omega 3 Öl (tierisch, pflanzlich), Weizenkeimmehl, Spezialtrockenhefe, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure.

***DIE REZEPTUR DIESER MISCHUNG WURDE IN ZUSAMMENARBEIT
MIT DER DEUTSCHEN HERZSTIFTUNG UND DEM
ÖSTERREICHISCHEN HERZFONDS ERARBEITET; DAHER BITTE
IN DER REZEPTUR KEINE ÄNDERUNG VORNEHMEN.***



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

Tel.: +43 (0) 2982 / 2901 – 0

Fax: +43 (0) 2982 / 2901 – 30

office@mantler-komplet.at

