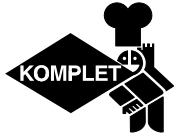


# KOMPLET MANTLER



**KONZENTRAT-KRAPFEN  
POWER FRESH**



# REZEPTINFORMATION

## KONZENTRAT-KRAPFEN POWER FRESH

ZUR WEITERVERARBEITUNG ( )

### REZEPT 1: PREMIUM - KRAPFEN

8.000 g	Weizenmehl 700
2.000 g	Konz. Krapfen Power Fresh
3000 g	Vollei
600 g	Margarine <b>für Butterkrapfen die Margarine und das Öl gegen</b>
600 g	Öl <b>1200 g (Butter ) austauschen</b>
600 g	Hefe
300 g	Rum
2000 g	Wasser

Bei diesem Rezept sind pro 1000 g Mahlerzeugnis 6 Eier enthalten !

### REZEPT 2 GOURMET - KRAPFEN:

8.000 g	Weizenmehl 700
2.000 g	Konz. Krapfen Power Fresh
3000 g	Vollei
1200 g	Dotter
600 g	Margarine <b>für Butterkrapfen die Margarine gegen</b>
600 g	Hefe <b>600 g (Butter ) austauschen</b>
300 g	Rum
1200 g	Wasser

Bei diesem Rezept sind pro 1000 g Mahlerzeugnis 12 Dotter enthalten !

### Verarbeitung:

Den Teig kneten  
2+ 8 Minuten Spiralkneter  
Teigtemperatur: 24-26°C  
Teigruhe: ca. 10 - 15 Minuten  
Pressgewicht: 1.200 g – 1400 g

Die Teiglinge gut absteifen und bei guter Gare und 170-°C Fetttemperatur abbacken.

Backzeit: ca. 3,5 + 3,5 + 1,5 Minuten

Die fertigen Krapfen füllen und mit Dekorschnee besieben!

**KOMPLET MANTLER**

**GMBH & CO KG**

A-3573 Rosenberg 12

Tel. 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30

[office@mantler-komplet.at](mailto:office@mantler-komplet.at)