



Grand Cru
Sauerteig



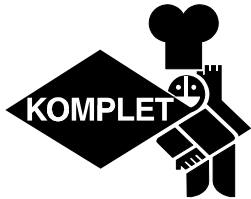
*historische
Getreidesorten
handgeführt
über Tage gereift*



Holzfeuer-Kruste

durch Holzofen-Sauerteig, gezogen auf Wildroggen.

*Rustikale Kruste &
uraromatischer Geschmack*



REZEPT-INFORMATION

HOLZFEUER - KRUSTE

zur Weiterverarbeitung (3906)

- Durch Holzofen – Sauerteig gezogen auf Wildroggen
- Rustikales und uraromatisches Roggenmischbrot
- Der Holzofennatursauerteig bringt einen unverwechselbaren Geschmack sowie eine lange Frischhaltung.
- Die rauchige Brotkrume, die besondere Brotkruste und das rustikale Aussehen machen dieses Brot für Ihre Kunden zu einem besonderen Esserlebnis!
- Dieser über Tage gereifte Premium Sauerteig bringt für Ihre Kundenein neues Geschmackerlebnis!

Holzfeuerkruste Roggenmischbrot mit Holzofennatursauerteig

Teig:

6000 g Roggenmehl R 960
3000 g Weizenmehl W 1600
150 g Hefe
250 g Salz
900 g Holzofennatursauerteig
8000-8200 g Wasser
18500 g Teig

Verarbeitung:

Mischen: Spirale: 6 Minuten 1. Gang,
2 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: 30 °C

Teiggewicht: 1700 g für 1500-g-Brote
600 g für 500-g-Brote
3400 g für 3000-g-Brote

Nach dem Mischen eine Teigruhe von 40 Minuten geben und zu runden oder länglichen Laiben formen, auf Einschussapparate setzen, mit Roggenmehl fest bestauben.

Backtemperatur: ca. 270°C fallend auf 170°C, je nach Ofen
ohne Schwaden einschieben, nach 5 Minuten Schwaden geben
nach 10 Minuten den Zug öffnen.

Backzeit: ca. 70 Minuten für 1000 g Brote

**KOMPLET MANTLER
GMBH & CO KG**

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0, Fax DW 30

E-Mail: office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at