



## KOMPLET MANTLER GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12  
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31  
E-mail: office@mantler-komplet.at



# Rezeptinformation

## HEFE FRESH 20 (3927)

### Rezeptur 1:

**Striezel, Strudel, süße Formgebäcke:**

Weizenmehl	8.000 g
HEFE Fresh 20	2.000 g
Margarine	500 g
Speiseöl	500 g
Zucker	300-400 g
Hefe	600 g
Wasser	3.750 g



### **Verarbeitung:**

Knetzei:	4 + 6 Minuten (Spiralknetzer)
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Teigruhe:	15 Minuten



### Rezeptur 2:

**Plunder, Blechkuchen:**

Weizenmehl	8.000 g
HEFE FRESH 20	2.000 g
Margarine	500 g
Speiseöl	500 g
Hefe	500 g
Wasser	4.000 g



### **Verarbeitung:**

Auf 1.000 g Grundteig 250 g bis 300 g Zieh Fett 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.

