



KOMPLET MANTLER

GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31

e-mail: office@mantler-komplet.at



REZEPT-INFORMATION

100% DINKEL GEBÄCK MIX

(4016) zur Weiterverarbeitung

Zutaten: Dinkelmehl, Leinsaat, Amaranth, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Salz, Maisgrieß, Kartoffelflocken, Sojagrieß, Malzmehl, Lecithin, Haferflocken, Brotgewürz, Emulgator: E472e, Roggenmalzmehl, Enzyme

Grundrezeptur:

1.000g 100% DINKEL GEBÄCK MIX
30g HEFE
Ca. 550g WASSER

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit:	4 Min. 1. Gang 4 Min. Schnellgang
Teigruhe:	20 Minuten
Teigeinlage:	2200 g
Gare:	ca. 20 Minuten
Backtemperatur:	ca. 240° C fallend
Backzeit:	ca. 18-20 Minuten

Nach der Teigruhe die Presslinge beliebig formen mit Wasser bestreichen in Dinkeldekormix wälzen und absetzen. Bei 2/3 Gare schneiden und rösch mit Schwaden ausbacken (Semmeltemperatur).