



KOMPLET MANTLER

GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

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

E-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

KORNMISCHUNG

(217)

Spezialgebäckmischung für helles Korngebäck!

Zutaten: Weizenmehl, Leinsaat, Sesam, Sojaschrot, Sonnenblumenkerne,
Hirse, Palmlecithin, Salz, Weizenschrot;
Backmittel: Weizenmehl, Zucker, Sojamehl, Gerstenmalzmehl, Dextrose, E472e, E471,
Säureregulator: E341, Trennmittel: E170, Mehlverbesserungsmittel: E300

Grundrezeptur:

1.000 g	Kornmischung
ca. 500 g	Wasser
50 g	Hefe

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit u. Verarbeitung: wie Semmelteig
Teigruhe: 10 Minuten

Es kann jede Art von Kleingebäck, wie Rund- oder Langsemmeln, sowie Weckerln in jeder beliebigen Form erzeugt werden.