

6 - KORN





KOMPLET MANTLER
GmbH & Co KG
A - 3573 Rosenberg 12
Tel: 02982/2901-0 Fax: 02982/2901-31
E-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

SECHSKORN (220)

**Spezialbrot zur bewussten Ernährung
mit 6 Getreidearten, Leinsaat und Sesam!**

Rezeptur:

10,000 kg	Sechskorn
0,200-0,300 kg	Hefe
6,500 kg	Wasser



Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur:	26-28 °C
Knetzeiten:	Spiral kneter 20 Minuten 1. Gang Drehhebel kneter 30 Minuten
Teigruhe:	30 – 60 Minuten
Garzeit:	ca. 30 – 40 Minuten
Backzeit:	60 Minuten für 750 g Brot
Ofentemperatur:	250 – 270 °C fallend auf 210 °C

Besondere Hinweise:

Teig einwaage: 850 g, Teiglinge lang wirken, mit Wasser abstreichen und in Backflocken oder Sesam wälzen. Danach in Weißbrotkästen legen und sofort (vor der Gare) der Länge nach tief einschneiden. Bei voller Gare die Brotplakette in den Schnitt legen und mit Schwaden einschieben. Nach ca. 2 Minuten Zug ziehen. Die Brote mit geschlossenem Zug backen. Zum Fetten empfehlen wir KOMPLETO-TRENNEMULSION.

Sechskorn-Brötchen

Teigverarbeitung: 2.000 g Teig (nach Rezeptur Sechskorn-Brot)

Ballen pressen und nur teilen. Die einzelnen Teigstücke etwas langformen; mit Wasser abstreichen und in Backflocken oder Sesam wälzen. Bei voller Gare mit Schwaden backen.