



KOMPLET MANTLER

GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

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

e-mail: office@mantler-komplet.at



REZEPTINFORMATION

PLUNDER VOLLKORN

Grundteig für Plunder:	1.000 g	Komplet Plunder Vollkorn
	520 g	Wasser
	60 g	Hefe
	50 g	Ei (ca. 1 Stück)

Teigtemperatur: 27 °C
Teigruhe: 10 Minuten

Gugelhupf

1.000 g	Plunder Vollkorn
100 g	Fett
80 g	Zucker
80 g	Eigelb
400 g	Milch
50 g	Rum
80 g	Hefe
10 g	Zitron-Vanille
200 g	Rosinen
	Aroma

Intensiv zu Teig kneten, Teigruhe: 20 Min. Teig zusammenschlagen und in Stücke auswiegen (je nach Größe der Form). Gugelhupfform gut fetten, bei guter Gare backen. Backtemp.: 190 °C

Streuselkuchen

Grundteig mit 150 g Fett
Teigruhe: 20 Min.
Auf rechteckige Flecken ca. 8 mm dick ausrollen, Blech gut fetten, mit Gabel stupfen, mit backfester Marmelade (Schnittmarmelade) bestreichen, mit Streusel bestreuen.
Backtemp.: 220 °C
mit Staubzucker bestreuen.
Streusel:
1.000 g Mehl
500 g Zucker
500 g Fett
150 g Haselnüsse gerieben

Amsterdamer Strudel

1.600 g	Plunder Vollkorn
100 g	Hefe
800 g	Flüssigkeit
450 g	Ziehmarg.

1xeinfach
1xdoppelte Touren

Teig in 3 Teile schneiden, je Teil 50x50 cm ausrollen, halbieren, dann je 1 Streifen Biskuit zu 8x50 cm einlegen. 3 Streifen Backcreme auftragen, mit Früchte belegen, dann seitlich Teig in ca. 3 cm Streifen quer zum Biskuit einschneiden und wechselweise über den belegten Biskuitstreifen legen. Mit Ei bestreichen und bei 3/4 Gare bei 200 °C goldbraun backen.
Fülle: 35 dkg Kaltcreme mit 1 l Wasser anrühren, 500 g Topfen beigegeben, Zitronen.
Früchte: Marillen, Kirschen u. Zwetschken

Striezel

2.600 g	Plunder Vollkorn
1.200-1.300 g	Wasser
160 g	Hefe
200 g	Rosinen
	Aroma

Teigruhe: 20 Min.
Teigtemp.: 27°C
intensiv kneten ergibt großes Volumen

Mohn- oder Nußschnecke

Teig und Verarbeitung wie bei Topfengolatschen
dazu Komplet-Nuß- oder Mohnfülle

Topfengolatschen

1.000 g	Grundteig
250 g	Ziehfett
50 g	Mehl

zusammen einrollen (2 doppelte Touren)
Teigruhe: 10 Min.

Mohn- oder Nußstrudel

Grundteig
den reifen Teig zu Stücken von 300-500 g auswiegen, rundwirken und ruhen lassen. Die geruhselten Teigstücke rechteckig auswalken, mit Mohn- od. Nußfülle bestreichen, zusammenrollen und auf gefettetem Blech garen lassen. Vor dem Einschießen mit Ei bestreichen und stupfen.