

**EIWEIß  
MUSS NICHT  
TIERISCH  
SEIN!**



**NEU**

# **KORNSTEAK!**

## **DAS PROTEIN-BROT**

Protein so hochwertig wie vom Steak.

Proteinmenge:  
200g Kornsteak-Brot  
entspricht  
100 g Steakfleisch



**KORNSTEAK**  
DAS PROTEIN-BROT

# KORNSTEAK 100 %

( 2270 )

- 100 % REIN PFLANZLICH
- DAS PROTEINBROT
- MIT VOLLWERTPROTEIN
- DIE ALTERNATIVE ZUM FLEISCH

---

## GRUNDREZEPTE FÜR KORNSTEAK BROT:

### direkte Teigführung

<b>KORNSTEAK 100 %</b>	10.00 kg
Hefe	0.25 kg
Wasser ca	6.50 - 6.80 kg

### indirekte Teigführung

Quellstück:	
<b>KORNSTEAK 100 %</b>	5.00 kg
<u>Wasser</u>	<u>4.00 kg</u>

Teig:	
Quellstück:	9.00 kg
<b>KORNSTEAK 100 %</b>	5.00 kg
Hefe	0.25 kg
Wasser	2.70 – 3.00 kg

Teigtemp.	27 - 28 ° C
Mischzeit:	Spiralkneter 5 + 6
Teigeinlage:	580 g für 500 g Brote
Teigruhe:	30 Minuten
Aufarbeiten:	Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und langrollen. Die Oberfläche streichen und kräftig in Mix 50 % Sonnenblumenkerne/ 50 % Kürbiskerne wälzen. Zur Gare mit dem Schluß nach unten auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben schneiden.
Gare:	Bei ¾ Gare mit Schwaden schieben, Zug ziehen.
Backtemperatur:	250 ° C auf 200 ° C fallend
Backzeit:	ca. 45 – 50 Minuten

---

## GRUNDREZEPTE FÜR KORNSTEAK GEBÄCK ODER RIEGEL

### direkte Teigführung

<b>KORNSTEAK 100 %</b>	10.00 kg
Backmittel	0.25 kg
Hefe	0.25 kg
Wasser ca.	6.50 - 6.80 kg

### indirekte Teigführung

Quellstück:	
<b>KORNSTEAK 100 %</b>	5.00 kg
<u>Wasser</u>	<u>4.00 kg</u>

Teig:	
Quellstück:	9.00 kg
<b>KORNSTEAK 100 %</b>	5.00 kg
Backmittel	0.25 kg
Hefe	0.25 kg
Wasser	2.60 kg

Teigtemp.	26 - 27 ° C
Mischzeit:	Spiralkneter 5 + 6
Teigeinlage:	1500 g pro Presse
Teigruhe:	10 Minuten
Ballengare:	10 Minuten
Aufarbeiten:	Nach der Ballengare eckig abpressen. Je 2 Teiglinge zusammenrollen und kräftig in Mix aus 50 % Sonnenblumenkerne/ 50 % Kürbiskerne wälzen und auf Backbleche absetzen.
Gare:	Bei ¾ Gare mit Schwaden schieben, Zug ziehen.
Backtemperatur:	230 ° C mit Schwaden
Backzeit:	ca. 23 Minuten

**Zutaten Mix:** Sojaschrot, gelber Erbsenbackschrot, Kartoffelflocken getrocknet, Amaranth, Weizenmehl, Sauerteig getrocknet, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Malzmehl, jodiertes Speisesalz, Weizenkeime, Quarkmehl, Quinoa, Backleicithin, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Folsäure, Vitamin B12.

## KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30

E-Mail: [office@mantler-komplet.at](mailto:office@mantler-komplet.at)

[www.mantler-komplet.at](http://www.mantler-komplet.at)