



REZEPTINFORMATION

KORN-VINTSCHGERL-MIX

(2278)

Mit Korn-Vintschgerl-Mix bieten Sie Ihren Kunden ein schmackhaftes Korngebäck. Direkte Führung.

Bestandteile: Weizenmehl, Roggenmehl, Weizenschrot, Sojaschrot, Leinsaat, Backmittel, Salz, Gewürze.

Rezept Korn-Vintschgerl:

1.000 g Korn-Vintschgerl-Mix
ca.900 g Wasser
40 g Hefe



Verarbeitung Korn-Vintschgerl:

(Stückgewicht 70 g)

Die gewogenen Teiglinge gut in Roggenmehl

bzw. eine Mischung von 1/2 R 500 + W1600 drücken und wegsetzen.

Bei guter 3/4 Gare schießen.

Backtemperatur: 240 ° C fallend

Backzeit: 20 - 22 Minuten

KOMPLET MANTLER GmbH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30

e-mail: office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at