



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



Rezeptinformation

TRAMEZZINI 100 %

(248)

Tramezzini Fertigmehl zur Erzeugung von besonders hellen italienischen Tramezzini Weißbrot und Crustinis. Einzigartig im Geschmack!

Rezept Tramezzini:

1.000 g	Tramezzini 100 %
500 g	Wasser
40 g	Hefe
35 g	Backmargarine

Intensiv kneten!

Teig etwas fester halten!

Die Tramezzini Formen über die Hälfte mit Teig befüllen.

Bei schwacher Gare und nicht zu hoher Temperatur in den Ofen.

Teigtemperatur:	24 - 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 – 15 min.
	3/4 Gare
Backtemperatur:	ca. 220 °C
Teigeinlage:	2.5 kg



Rezept Crustinis:

1.000 g	Tramezzini 100 %
500 g	Wasser
40 g	Hefe
40 g	Olivenöl

Teigtemperatur:	24 - 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 – 15 min.
Pressengewicht:	2.400 g
Backtemperatur:	ca. 220 °C
Backzeit:	15 Minuten
Überbacken:	Die abgekühlten Gebäcke der Länge nach halbieren, auf Backbleche legen bei 230 – 240 °C 5 Minuten abtösten.

Die Crustinis mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano bestreichen und mit Mozzarella und Tomatenstücke belegen.