



KOMPLET MANTLER

GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

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

e-mail: office@mantler-komplet.at



REZEPT-INFORMATION

GOLD-DINKEL-BROT

(272) Zur Weiterverarbeitung

Zutaten: Dinkelmehl, Roggenmehl, Sojaschrot, Dinkelschrot, Leinsamen, Salz, Roggenmalz, Brotgewürz, Mehlerbesserungsmittel: Ascorbinsäure Vitamin C

Rezeptur:
1.000 g Dinkel-Brot
30 g Hefe
550 g Wasser

Mischzeit:
Spiralkneter: 3 min 1.Gang
7 Min. 2.Gang

Hubkneter: 8 Min. 1.Gang
8 Min. 2.Gang

Teigruhe: 20 Minuten

Teigtemperatur: 28-30 ° C

Stückgare: 20-30 Min. je nach
Teigtemperatur: 27-29°C
Teiggewicht: 600 g
Backtemperatur: 250 ° C fallend auf 220 ° C
Backzeit: ca. 40 Minuten

