

MARATHON

Art. Nr. 289





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



Rezeptinformation

MARATHON

(289) die bewährte Backmischung

**SPEZIALBROT FÜR KRAFT UND AUSDAUER
IN SPORT, BERUF, FREIZEIT UND SCHULE!**

Rezept:

Marathon	10,00	kg
Hefe	0,10 – 0,20	kg
Wasser	6,5 – 7,0	Liter



Verarbeitung:

Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Knetzeiten:	5 + 5 Minuten Spiralkneter 5 + 10 Minuten Hubkneter
Teigruhe:	30 Minuten
Garzeit:	30 - 40 Minuten
Backzeit:	60 Minuten für freigeschobene Brote 65 Minuten für Kastenbrote
Backtemperatur:	260 °C auf 210°C fallend

Der Teig ist zu Beginn des Knetprozesses sehr fest. Bitte kein Wasser nachschütten!

Teigstücke zu 850 g abwägen, diese rund oder lang aufarbeiten. In Roggenföcken wälzen und in Kästen, Körben oder frei auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben, danach Zug ziehen und wie Roggenmischbrot backen.