

KOMPLET - MANTLER

KOMPLET



Einfach
stark!

VITAL

SELENO

Naturkornbrot





KOMPLET MANTLER GmbH & Co KG

A - 3573 Rosenberg 12

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

E-mail: office@mantler-komplet.at



Rezeptinformation

SELENO - VITAL

(329)

Backmischung für Spezialbrot und Gebäck.

Wir verwenden für diese Mischung besonders selenreiches Getreide.
Selen ist ein Spurenelement, welches die Abwehrkräfte des Körpers stärkt.

Dieses Spezialbrot garantiert Ihren Kunden
eine ausgewogene und speziell abgestimmte Ernährung.

BROT

Rezeptur:

	<u>Direkte Führung</u>	<u>Indirekte Führung</u>
SELENO VITAL	10,00 kg	5,00 kg
Wasser	6-6,50 l	3,50 l
Hefe	0,20 kg	8,50 kg Quellstk
Teigmenge	16,70 kg	Quellstk. 2 St. quellen lassen

Verarbeitung:

Spirale:	15 Minuten 1. Gang ca. 5 Min. Schnellgang	5,00 kg SELENO VITAL 3,00 l Wasser
Teigruhe:	30 Minuten	8,50 kg Quellstück 0,20 kg Hefe
Teiggewicht:	850 g für 750 g Brot	16,70 kg Teigmenge
Backtemperatur:	ca. 250 °C fallend auf 220 °C	
Backzeit:	freigeschobenes Brot 60 Minuten im Kasten ca. 70 Minuten	

GEBÄCK

Rezeptur 1:

50 % SELENO VITAL-BROTTEIG und 50 % WEISSBROTTEIG
2 – 3 Minuten mischen und nach kurzer Teigruhe maschinell oder händisch
zu beliebigen Formen aufarbeiten

Rezeptur 2:

5,00 kg SELENO VITAL	Teigtemperatur: 25 – 27 °C
5,00 kg Weizenmehl T 700	Knetzeit: 3 + 5 Minuten
0,25 kg Kaisertraum	Teigruhe: 10 Minuten
0,25 kg Hefe	Verarbeitung: die Kleingebäcke wie gewohnt
0,10 kg Salz	händisch oder maschinell aufarbeiten
ca. 6,00 kg Wasser	

Zutaten: Roggenmehl, Selenweizenmehl, Sojaschrot, Roggenvollkornschrot, Weizenflocken, Weizenkleber,
Dinkelvollmehl, Leinsaat, Hirse, Roggenmalzextrakt, jodiertes Meersalz,
Sauerteig getr., Gerstenmalzmehl, Brotgewürz.