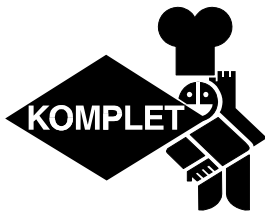


KOMPLET-MANTLER



*Knusprig
und weich*

KAISERTRAUM



REZEPT-INFORMATION

KAISERTRAUM

ZUR WEITERVERARBEITUNG (353)

IST EIN MODERNES ENZYMOPTIMIERTES MISCHBACKMITTEL FÜR
GARANTIERT TYPISCHEN SEMMELGESCHMACK, LANGANHALTENDE RÖSCHE,
APPETITLICHE BRÄUNUNG UND EIN SUPER VOLUMEN

AUCH FÜR GÄRUNTERBRECHUNG UND FROSTUNG!

Zugabe 2 %

Rezeptur:	Weizenmehl	10.000 kg
	KAISERTRAUM	0.20 - 0.30 kg
	Salz	0.200 kg
	Hefe	0.400 kg
	Wasser (je nach Verarbeitung)	5.7- 6 l

Knetzeit:	2 + 6 Minuten
Teigtemperatur:	27 ° C
Teigruhe:	5 - 10 Minuten
Backtemperatur:	230 - 240 ° C
Backzeit:	Semmel ca. 17 Minuten

Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Malzmehl, Dextrose,
Emulgator: Mono u. Diglyceride von Speisefettsäuren,
verestert mit Monoacetyl und Diacetylweinsäure,
Mehlverbesserungsmittel: Ascorbinsäure (Vitamin C)
Enzyme, Pflanzliches Öl.

KOMPLET MANTLER GMBH & CO KG

A-3573 Rosenberg 12

☎ 02982/2901-0,

Fax 02982/2901-30

E-Mail: office@mantler-komplet.at

