



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43/(0)2982/2901-0
e-mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Dinkelsprossenbrot

KOMPLET Dinkel-Sprossen-Brot 100 % (3204)



Rezept:

Quellstück:

Dinkelsprossenbrot 100 %	10.000 g
<u>Wasser</u>	<u>8.500 g</u>
Quellstückgewicht	18.500 g

Quellzeit: 3 Stunden

Teig:

Quellstück	18.500 g
Hefe	150 g
<u>Dinkelmehl T 700</u>	<u>1.000 g</u>
Teiggewicht	19.650 g

Verarbeitung:

Knetzeit: 15 Minuten 1. Gang

Teigtemperatur: 30 °C

Teigruhe: 45 Minuten

Teigeinwaage: 850 g für KOMPLET
Brotblechbackformen

Stückgarzeit: ca. 50 Minuten

Nach der Teigruhe auswiegen, rundwirken, in Dinkelflocken wälzen und in die Kästen füllen. Bei voller Gare mit Schwaden schieben.

Backtemperatur: 230 °C fallend auf 210 °C
Backzeit: ca. 80 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A -3573 Rosenberg 12
Tel.: +43/(0)2982/2901-0
e-mail: office@mantler-komplet.at
www.mantler-komplet.at



Rezeptinformation

Dinkelsprossenbrot *freigeschoben* KOMPLET Dinkel-Sprossen-Brot 100 % (3204)



Rezept:

Quellstück:

Dinkelsprossenbrot 100 %	4.000 g
Wasser (ca. 35 °C)	4.000 g
Quellstückgewicht	8.000 g

Quellzeit: 2 – 3 Stunden

Teig:

Quellstück	8.000 g
Grundsauer	2.400 g
Dinkel Koch- und Backmehl	2.500 g
Roggenmehl T 960	1.000 g
Dinkelbackmittel	300 g
Salz	120 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 2.000 g
Teiggewicht	ca. 16.570 g

Anstelle von 2.400 g Grundsauer können Sie auch:

Roggenmehl T 960	1.600 g
Dinkelvollsauer	200 g
Wasser	800 g

verwenden.

Verarbeitung:

Knetzeit: 5 Minuten 1. Gang
3 Minuten Schnellgang

Teigruhe: 120 Minuten

Nach der Teigruhe auswiegen, rundwirken und in **KOMPLET Rustiko Dekor** wälzen.

Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 55 Minuten für 750 g Brote

Bei zu wenig Volumen kann das Roggenmehl durch Dinkel Koch- und Backmehl ersetzt werden.