



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

Traubenbrot

KOMPLET Traubenbrot 50 % (2290)

Die Verwendung von rotem Traubenkonzentrat und Traubenkerne gibt dem Brot einen hervorragenden Geschmack und Frischhaltung.



Rezeptur Brot:

KOMPLET Traubenbrot 50 %	5.000 g
Weizenmehl T 700	2.500 g
Roggenmehl T 960	2.500 g
Hefe	300 g
<u>Wasser</u>	<u>ca. 6.300 – 6.500 g</u>
Teigmenge	ca. 16.800 g

Verarbeitung Brot:

Knetzeit:	5 + 6 Minuten
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinwaage:	850 g für 750 g Brote 600 g für 500 g Brote

Teigstücke abwiegen, zu Broten formen, über ein feuchtes Tuch rollen, in Haferflocken wälzen und absetzen

Backtemperatur:	ca. 250 °C fallend auf 220 °C
Backzeit:	freigeschobenes Brot: ca. 60 min im Kasten: ca. 70 min

Rezeptur Gebäck:

KOMPLET Traubenbrot 50 %	5.000 g
Weizenmehl T 700	5.000 g
KOMPLET Kaisertraum	200 g
Hefe	250 g
Wasser	5.700 g

Verarbeitung Gebäck:

Teigtemperatur:	26 – 28 °C
Teigruhe:	15 Minuten
Bestreuung:	50 % Sonnenblumenkerne 50 % Sesam

WIR BITTEN SIE, DAS KONZENTRAT REZEPTTREU ZU VERARBEITEN, DAMIT DER GEHALT AN TRAUBENKONZENTRAT NICHT REDUZIERT IST, UM DEN KONSUMENTEN NICHT ZU TÄUSCHEN.



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

Trauben-Joghurt-Brot KOMPLET Traubenbrot 50 % (2290)



Rezeptur für 29 Brote à 500 g:

KOMPLET Traubenbrot 50 %	5.000 g
Weizenmehl T 700	2.500 g
Roggenmehl T 960	2.500 g
Joghurt	1.500 g
Hefe	250 g
<u>Wasser</u>	<u>ca. 5.400 g</u>
Teigmenge	ca. 17.150 g

Verarbeitung:

Knetzeit: 5 + 5 Minuten

Teigruhe: 30 Minuten

Teigeinwaage: 580 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke zu 580 g auswiegen und Wecken formen. Anschließend in **KOMPLET Roggenbackflocken** wälzen und absetzen.

Gärzeit: ca. 45 Minuten

Vor dem Einschließen mit einem Längsschnitt versehen. In den Schnitt etwas Mohn streuen und danach die Brote abbacken.

Backtemperatur: 240 °C fallend auf 190 °C

Backzeit: ca. 50 Minuten