



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

### Apfelessig-Brot

KOMPLET Paradieskruste 100 % (2217)

DIESES BROT IST MIT APFELESSIG VERSÄUERT!

SOLLTE IHNEN DER SÄUREGRAD ZU NIEDRIG SEIN (IST ÖSTERREICHWEIT UNTERSCHIEDLICH), BITTEN WIR SIE, NOCH APFELESSIG IN FLÜSSIGER FORM ALS SÄUERUNGSMITTEL ZUZUGEBEN, UM DEN KONSUMENTEN NICHT ZU TÄUSCHEN.



#### Rezeptur Brot:

<b>Paradieskruste 100 %</b>	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 6.500 – 6.700 g

#### Verarbeitung Brot:

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

Teigstücke abwägen, zu Broten formen, über ein feuchtes Tuch rollen und in **Komplet Heide-Brot-Dekor**, gehackten Sonnenblumen oder Roggenmehl T 500 wälzen und absetzen.

**Backtemperatur:** ca. 250 °C fallend 220 °C  
**Backzeit:** ca. 60 Min. - freigeschobenes Brot  
ca. 70 Min. - im Kasten



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

### Apfelessig-Gebäck

KOMPLET Paradieskruste 100 % (2217)

DIESES GEBÄCK IST MIT APFELESSIG VERSÄUERT!

SOLLTE IHNEN DER SÄUREGRAD ZU NIEDRIG SEIN (IST ÖSTERREICHWEIT UNTERSCHIEDLICH), BITTEN WIR SIE, NOCH APFELESSIG IN FLÜSSIGER FORM ALS SÄUERUNGSMITTEL ZUZUGEBEN, UM DEN KONSUMENTEN NICHT ZU TÄUSCHEN.



#### Rezeptur Gebäck:

<b>Paradieskruste 100 %</b>	5.000 g
Weizenmehl T 700	3.000 g
Hefe	220 g
Backmittel	70 g
Salz	60 g
Wasser	4.300 g

#### Verarbeitung Gebäck:

**Knetzeit:** 3 + 6 Minuten

**Teigruhe:** 10 - 15 Minuten

**Pressengewicht:** 2.100 g

Den Presslingen gewünschte Form geben und mit verschiedenen Saaten oder Flocken bestreuen und knusprig abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 250 °C fallend 220 °C

**Backzeit:** ca. 20 - 23 Minuten