



## 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

## Kräuter-Käse-Krustie

KOMPLET Bierspitz-Mix 100 % (3517)



### Rezeptur für ca. 120 Stück à 80 g:

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Bierspitz-Mix 100 %</b>	5.000 g
Hefe	150 g
Bier	500 g
<u>Wasser</u>	<u>2.500 g</u>
Teiggewicht	8.150 g

#### Zum Tourieren:

<u>Ziehmarginare, Platte</u>	<u>1.500 g</u>
Gesamtgewicht tourierter Teig	9.650 g

#### Käse-Kräuter Mischung:

Käse gerieben	1.000 g
Schnittlauch getrocknet	20 g
Petersilie getrocknet	20 g
<u>Salz grob</u>	<u>30 g</u>
<u>Gesamt</u>	<u>1.070 g</u>
Gesamtgewicht	10.720 g

### Verarbeitung:

Aus allen Teigzutaten einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 5 Minuten 1. Stufe  
5 Minuten 2. Stufe

**Teigtemperatur:** ca. 26°C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig mit der Ziehmarginare einziehen (3 einfache Touren).

**Teigruhe:** ca. 30 Minuten

**Teigeinwaage:** 80 g/ 2.400 g  
(30er Wirksteller)

Nach der 2. Teigruhe den Teig zu Pressen verwiegen und aufschleifen. Mit dem Schluss nach unten in die Käse-Kräuter-Mischung drücken, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** ca. 45 Minuten

Nach der Stückgare mit Schwaden abbacken.

**Backtemperatur:** ca. 220 °C

**Backzeit:** ca. 18 Minuten

# Bierwurz

**KOMPLET Bierspitz 100 %**

**KOMPLET Wurzelbrot 20 %**



## Rezept für ca. 60 Stück à 250 g

### Teig:

<b>KOMPLET Bierspitz 100 %</b>	5.000 g
<b>KOMPLET Wurzelbrot 20 %</b>	1.000 g
Weizenmehl Type W 700	4.000 g
Hefe	200 g
Bier	500 g
Wasser	7.500 g

---

Teiggewicht 18.200 g

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

**Knetzeit (Spirale):** 15 Minuten 1. Gang  
17 Minuten 2. Gang  
(Der Teig muss sich vom Kesselrand lösen)

**Teigtemperatur:** ca. 24 °C  
Den Teig nach dem Knetprozess in eine leicht geölte Wanne geben und ruhen lassen.

**Teigruhe:** ca. 4 Stunden bei Raumtemperatur

Nach der Teigruhe den Teig auf dem bemehlten Arbeitstisch ausbreiten und in längliche Stücke teilen

**Teigeinwaage:** 300 g

Ohne eine weitere Verarbeitung die Teigstücke an den Teigenden gegeneinander verdrehen und zu einem S formen.

Anschließend anfeuchten, mit Grieß bestreuen und auf Abziehapparate setzen. Danach ohne weitere Gare mit Schwaden backen

**Backtemperatur:** 230 °C fallend auf 190 °C  
**Backzeit:** ca. 35 Minuten



Ein knusprig, würziges Gebäck  
passend zu jedem Schluck Bier!

**Rezeptur für  
203 Stück à ca. 65 g:**

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Bierspitz 100 %</b>	10.000 g
Hefe	300 g
Bier	1.000 g
Wasser	5.000 g

Teiggewicht 16.300 g

**Dekor:**  
Weizengrieß, Brezelsalz, Kümmel

**Verarbeitung:**

<b>Mischzeit:</b>	5 + 5 Minuten
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C

Nach der Teigruhe den Teig zu 2.400 g Pressen verwiegen, rund wirken und 10 Minuten entspannen lassen. Danach aufpressen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu langen Stangerl formen, mit Weizengrieß bestreuen, absetzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 30 Minuten

Nach der Gare die Bierspitz mit einem Längsschnitt versehen, mit einer Brezelsalz/Kümmel Mischung bestreuen und mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C  
**Backzeit:** ca. 17 Minuten

Ein knusprig, würziges Gebäck  
passend zu jedem Achterl Wein!

**Rezeptur für  
203 Stück à ca. 65 g:**

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Bierspitz 100 %</b>	10.000 g
Hefe	300 g
Grüner Veltliner	1.000 g
Wasser	5.000 g

Teiggewicht 16.300 g

**Dekor:**  
Weizengrieß, Brezelsalz, Kümmel

**Verarbeitung:**

<b>Mischzeit:</b>	5 + 5 Minuten
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C

Nach der Teigruhe den Teig zu 2.400 g Pressen verwiegen, rund wirken und 10 Minuten entspannen lassen. Danach aufpressen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu langen Stangerl formen, mit Weizengrieß bestreuen, absetzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 30 Minuten

Nach der Gare den Veltliner-Spitz mit einem Längsschnitt versehen, mit einer Mischung aus Brezelsalz+Kümmel bestreuen und mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C  
**Backzeit:** ca. 17 Minuten

Ein knusprig, würziges Gebäck  
passend zu jeder Halben Most!

**Rezeptur für  
203 Stück à ca. 65 g:**

<b>Teig:</b>	
<b>KOMPLET Bierspitz 100 %</b>	10.000 g
Hefe	300 g
Most (Apfel oder Birne)	1.000 g
Wasser	5.000 g

Teiggewicht 16.300 g

**Dekor:**  
Weizengrieß, Brezelsalz, Kümmel

**Verarbeitung:**

<b>Mischzeit:</b>	5 + 5 Minuten
<b>Teigruhe:</b>	10 Minuten
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C

Nach der Teigruhe den Teig zu 2.400 g Pressen verwiegen, rund wirken und 10 Minuten entspannen lassen. Danach aufpressen und die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teigstücke mit der Wickelmaschine zu langen Stangerl formen, mit Weizengrieß bestreuen, absetzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** 30 Minuten

Nach der Gare den Most-Spitz mit einem Längsschnitt versehen, mit einer Mischung aus Brezelsalz+Kümmel bestreuen und mit Schwaden schieben.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C  
**Backzeit:** ca. 17 Minuten



**KOMPLET Mantler GmbH & Co KG**

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

