



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

---

### Korn-Vintschgerl

KOMPLET Korn-Vintschgerl-Mix 100 % (2278)

Mit „KOMPLET Korn-Vintschgerl-Mix“ bieten Sie Ihren Kunden ein  
schmackhaftes Korngebäck!



#### Rezeptur:

<b>Korn-Vintschgerl-Mix 100 %</b>	1.000 g
Hefe	40 g
Wasser	ca. 800 g

#### Verarbeitung: (Stückgewicht 100 g)

<b>Knetzeit:</b>	5 + 5 Minuten
<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Teiginwaage:</b>	100 g

Nach der Teigruhe die gewogenen Teiglinge gut in Roggenmehl oder in einer Mischung aus ½ Roggenmehl R 500 und ½ Weizenmehl W 1600 drücken und absetzen. Anschließend auf Gare stellen.

**Stückgare:** ca. 60 Minuten

Nach der Gare die Teiglinge mit Schwaden backen.

**Backtemperatur:** ca. 240 °C fallend auf 210 °C

**Backzeit:** ca. 20 - 22 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

---

### Steirisches Holzhacker-Laberl KOMPLET Korn-Vintschgerl-Mix 100 % (2278)

#### Rezeptur:

<b>Korn-Vintschgerl-Mix 100 %</b>	1.000 g
Hefe	40 g
Speckwürfel	300 g
Wasser	ca. 600 - 700 g

#### Verarbeitung:

<b>Teigtemperatur:</b>	28 – 30 °C
<b>Teigruhe:</b>	20 Minuten
<b>Pressgewicht:</b>	2.100 - 2.400 g

Die gepressten Teiglinge bestreichen und in Kürbiskerne wälzen.

<b>Backtemperatur:</b>	240 °C fallend 210 °C
<b>Backzeit:</b>	ca. 20 - 22 Minuten