



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

Seleno Vital Brot

KOMPLET Seleno Vital 100 % (0329)

Backmischung für Spezialbrot und Gebäck!



Rezeptur Brot:

Direkte Führung

Seleno Vital Brot 100 %	10.000 g
Wasser	ca. 6.000 – 6.500 g
Hefe	200 g
Gesamtteig	ca. 16.700 g

Indirekte Führung

Seleno Vital Brot 100 %	5.000 g
Wasser	3.500 g
Quellstück	8.500 g
<i>Quellstück 2 Stunden quellen lassen</i>	

Seleno Vital Brot 100 %	5.000 g
Quellstück	8.500 g
Wasser	3.000 g
Hefe	200 g
Gesamtteig	16.700 g

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 15 Minuten 1. Gang
ca. 5 Min. Schnellgang

Teigruhe: 30 Minuten

Teiggewicht: 850 g für 750 g Brote

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

Backzeit:
freigeschobenes Brot: ca. 60 Minuten
im Kasten: ca. 70 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

Seleno Vital Gebäck

KOMPLET Seleno Vital 100 % (0329)

Backmischung für Spezialbrot und Gebäck!



Rezeptur Gebäck:

Seleno Vital Brot 100 %	5.000 g
Weizenmehl T 700	5.000 g
Komplet Kaisertraum	250 g
Hefe	250 g
Salz	100 g
<u>Wasser</u>	<u>ca. 6.000 g</u>
Gesamtteig	ca. 16.600 g

Verarbeitung:

Knetzeit (Spirale): 3 + 5 Minuten

Teigtemperatur: 25 – 27 °C

Teigruhe: 10 Minuten

Die Kleingebäcke wie gewohnt händisch oder maschinell aufarbeiten und abbacken.