



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

Kornsteak

KOMPLET Kornsteak 100 % (2270)



Grundrezeptur Kornsteak-Brot:

direkte Teigführung

KORNSTEAK 100 %	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 6.500 – 6.800 g

indirekte Teigführung

Quellstück:

KORNSTEAK 100 %	5.000 g
Wasser	4.000 g

Teig:

KORNSTEAK 100 %	5.000 g
Quellstück:	9.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 2.700 – 3.000 g

Verarbeitung:

Knetzeit: 5 + 6 Minuten
Teigtemperatur: 27 - 28 °C
Teigeinlage: 580 g für 500 g Brote
Teigruhe: 30 Minuten
Aufarbeiten: Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und langrollen. Die Oberfläche streichen und kräftig in Mix aus 50 % Sonnenblumenkerne und 50 % Kürbiskerne wälzen. Zur Gare mit dem Schluß nach unten auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben schneiden.
Gare: Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben, Zug ziehen.
Backtemperatur: 250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit: ca. 45 – 50 Minuten

Grundrezeptur Kornsteak Gebäck oder Riegel:

direkte Teigführung

KORNSTEAK 100 %	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 6.500 – 6.800 g

indirekte Teigführung

Quellstück:

KORNSTEAK 100 %	5.000 g
Wasser	4.000 g

Teig:

KORNSTEAK 100 %	5.000 g
Quellstück	9.000 g
Hefe	250 g
Backmittel	250 g
Wasser	2.600 g

Verarbeitung:

Knetzeit: 5 + 6 Minuten
Teigtemperatur: 26 - 27 °C
Teigeinlage: 1.500 g pro Presse
Teigruhe: 10 Minuten
Ballengare: 10 Minuten
Aufarbeiten: Nach der Ballengare eckig abpressen. Je 2 Teiglinge zusammenrollen und kräftig im Mix aus 50 % Sonnenblumenkerne und 50 % Kürbiskerne wälzen und auf Backbleche absetzen.
Gare: Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben, Zug ziehen.
Backtemperatur: 230 °C mit Schwaden
Backzeit: ca. 23 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

Kornsteak Brot

KOMPLET Kornsteak 100 % (2270)



Grundrezeptur:

direkte Teigführung

KORNSTEAK 100 %	10.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 6.500 – 6.800 g

indirekte Teigführung

Quellstück:

KORNSTEAK 100 %	5.000 g
Wasser	4.000 g

Teig:

KORNSTEAK 100 %	5.000 g
Quellstück	9.000 g
Hefe	250 g
Wasser	ca. 2.700 – 3.000 g

Verarbeitung:

Mischzeit:	5 + 6 Minuten
Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinwaage:	580 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe abwiegen, rundwirken und langrollen. Die Oberfläche streichen und kräftig in einen Mix aus 50 % Sonnenblumenkerne und 50 % Kürbiskerne wälzen. Zur Gare mit dem Schluß nach unten auf Abzieher setzen. Vor dem Schieben schneiden.

Gare:	Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Schwaden schieben, Zug ziehen.
Backtemperatur:	250 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	ca. 45 – 50 Minuten