



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

Omega 3-Brot und Gebäck

KOMPLET Omega 3 Brot 100 % (0365)



Rezeptur Brot:

Omega 3-Brot 100 %	1.000 g
Hefe	25 g
Wasser	750 g

Rezeptur Gebäck:

Omega 3-Brot 100 %	1.000 g
Weizenmehl T 700	1.000 g
Salz	20 g
Kaisertraum	20 g
Hefe	40 g
Wasser	1.200 g

Wie Semmelteig verarbeiten!
Teiglinge in Golddekor wälzen und schneiden.

Verarbeitung:

Teigtemperatur:	27 - 28 °C
Mischzeit :	Spirale 15 Minuten
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	580 g bei 500 g Brot 850 g bei 750 g Brot

Aufarbeitung:

Abgewogene Teigstücke rundwirken und langrollen.

Die Oberfläche befeuchten und in Golddekor wälzen.

Mit dem Schluss nach unten Kopf an Kopf auf Abziehapparate setzen.

Vor dem Schieben ca. 2 cm tief in längsrichtung einschneiden.

Backtemperatur:	240 °C fallend auf 200 °C
Backzeit:	45 Minuten für 500 g Brot 50 Minuten für 750 g Brot