



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

### Dinkel-Roggen-Brot im Wandl KOMPLET Dinkel-Roggenmix 50 % (Art. 3520)



#### Rezeptur für ca. 31 Brote à 500 g

##### Teig:

<b>KOMPLET Dinkel-Roggen Mix 50 %</b>	5.000 g
Roggenmehl T 960	5.000 g
Hefe	150 g
<u>Wasser</u>	<u>ca. 8.000 g</u>
Teiggewicht	ca. 18.150 g

##### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 6 Minuten 1. Gang  
2 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** 27 °C

**Teigruhe:** 45 Minuten

**Teigeinwaage:** 580 g für 500 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke zu 580 g auswiegen, zu Wecken formen, bemehlen, mit Schluß nach unten in die Blechbackformen setzen und auf Gare stellen. Vor dem Einschließen mit einem Längsschnitt versehen.

**Stückgare:** ca. 60 Minuten

Bei 3/4 Gare mit Schwaden backen.

Nach 5 Minuten den Zug ziehen und die Temperatur senken.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 180 °C

**Backzeit:** ca. 60 Minuten

Kräftig ausbacken!



## 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

## Dinkel-Roggen-Weckerl

KOMPLET Dinkel-Roggenmix 50 % (Art. 3520)

### Weizenfrei und ohne Backmittel!

#### Rezeptur:

<b>KOMPLET Dinkel-Roggen Mix 50 %</b>	5.000 g
Dinkel Koch-Backmehl	2.500 g
Roggenmehl T 960	2.500 g
Hefe	200 g
<u>Wasser</u>	<u>ca. 7.000 g</u>
Teiggewicht	ca. 17.200 g

#### Verarbeitung:

**Knetzeit (Spirale):** 6 Minuten 1. Gang  
2 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** 26 °C

**Teigruhe:** 20 Minuten

**Teigeinwaage:** 2.700 g Pressen (30er Wirksteller)

Nach der Teigruhe die Pressen auswiegen und sofort abpressen. Danach auf Zwischengare stellen.

**Zwischengare:** ca. 20 Minuten

Anschließend wie Wachauer rustikal aufschleifen und mit dem Schluss nach oben auf Bleche wegsetzen.

**Stückgare:** ca. 50 Minuten

Bei voller Gare mit Schwaden backen.

**Backtemperatur:** ca. 230 °C (mit Schwaden)

**Backzeit:** ca. 20 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



### **KOMPLET Dinkel-Roggenmix 50 %** (Art. 3520)

- ohne Weizenmehl – bestes Produkt für Weizenunverträglichkeit
- rustikales Aussehen – „Ur-Brot-Form“
- mit Apfel und Molke
- lange Frischhaltung
- bekömmliches, mildes Brot
- klassischer Brotgeschmack
- für pikanten und süßen Belag

#### **Rezept:**

<b>KOMPLET Dinkel-Roggen Mix 50 %</b>	5.000 g
Roggenmehl T 960	5.000 g
Hefe	150 g
<u>Wasser</u>	<u>ca. 8.000 g</u>
Teiggewicht	ca. 18.150 g

#### **Verarbeitung:**

**Knetzeit (Spirale):** 6 Minuten 1. Gang  
2 Minuten 2. Gang

**Teigtemperatur:** 27 °C

**Teigruhe:** 45 Minuten

**Teigeinwaage:** 900 g für 750 g Brote

Nach der Teigruhe Stücke zu 900 g auswiegen, zu Laiben formen und mit dem bemehlten Schluß nach oben auf Einschußapparate setzen und auf Gare stellen.

**Stückgare:** ca. 60 Minuten

Bei voller Gare mit Schwaden backen.

Nach 10 Minuten den Zug ziehen und die Temperatur senken.

**Backtemperatur:** 240 °C fallend auf 180 °C

**Backzeit:** ca. 60 Minuten, kräftig ausbacken!

