



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

Pikante Dreisaat-Croissants

KOMPLET 3-Saatbrot 100 % (0226)

Rezeptur Grundteig:

KOMPLET 3-Saatbrot 100 %	1.000 g
Hefe	50 g
Wasser	550 g
Ziehmarginare	300 – 400 g

Verarbeitung:

Knetzeit:	Spirale: 2 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 24 °C
Teigruhe:	10 Minuten (Auch zwischen den einzelnen Touren 10 Minuten Ruhezeit).
Tourieren:	2 doppelte oder 3 einfache Touren
Teigdicke:	ca. 3 mm
Stückgewicht:	60 g

Den Teig – wie üblich – für Croissants aufarbeiten. Vor dem Aufrollen die Teiglinge mit rohem oder gekochten Schinken, geriebenen oder dünn geschnittenem Käse belegen. Die eingerollten Teiglinge mit Wasser bestreichen, in Sesam eintauchen, auf Backbleche setzen und auf Gare stellen.

Bei guter Gare mit etwas Dampf backen.

Backtemperatur: wie Semmeltemperatur



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



3-Saat

KOMPLET 3-Saatbrot 100 % (0226)



Bieten Sie Ihren Kunden eine **Vielfalt schmackhafter Gebäckideen** aus „KOMPLET 3-Saatbrot“, das Spezialmehl.

Und das Besondere:

für alle Varianten benötigen Sie nur 3 Rezepturen.

Der **aromatische nussartige Geschmack**, das **ansprechende Aussehen** und das **große Volumen** garantieren den **Verkaufserfolg!**

Grundrezeptur: (für Brötchen-, Toscana- u. Puszta-Stangen, Brotzeitspitz, Baguette und Brot)

Komplet 3-Saatbrot 100 % 10.000 g
Hefe 300 – 500 g
Wasser ca. 5.500 – 5.700 g
(Wasser: bei Brötchenanlagen ca. 5.300 – 5.500 g)

Gewürzmischung für Puszta-Stangen:

Sesam	1.000 g
Leinsaat	250 g
Mohn	250 g
geriebener Käse	250 - 500 g

Verarbeitung:

Teigtemperatur: 25 - 27 °C
Knetzeiten (Spirale): 3 Minuten 1.Gang
7 - 10 Minuten Schnellgang
Der Teig muss so lange in der Maschine verarbeitet werden, bis er sich vom Kessel löst.
Teigruhe: ca. 30 Minuten
Garzeit: ca. 30 – 40 Minuten
Backzeit: ca. 40 Minuten für 500 g Brote
Backtemperatur: 230 - 240 °C (Brötchentemperatur)

Die abgewogenen Teigstücke werden rund gewirkt (eventuell gemehlt oder mit Sesam bestreut) und mit dem Schluss nach unten in Körbchen oder auf bemehlte Tücher auf Gare gestellt.

TOSCANA-STANGEN

Pressen zu 2.000 g abwiegen, teilen und kurz rundwirken, absetzen und entspannen lassen.
Danach Teiglinge über Ausrollmaschine oder Langroller zu 16-18 cm langen Stangen formen, mit Wasser anfeuchten und in die Gewürzmischung eindrücken. Auf gefettete oder mit Trennpapier belegte Backbleche aufsetzen. Bei voller Gare mit Brötchentemperatur backen.

PUSZTA-STANGEN

Die aufgesetzten Stangen mit dem Messer längs einschneiden und den geriebenen Käse (ca. 10 g) in den Schnitt streuen. Vor dem Backen den Käse mit rotem Paprikapulver bestreuen. Bei voller Gare mit Brötchentemperatur backen.

Mit Pfeffer, Muskat, Paprika, evtl. Oregano nach Belieben würzen!

3-Saatbaguette

KOMPLET 3-Saatbrot 100 %



Rezeptur für ca. 43 Bagutte à 300 g

Teig:	
KOMPLET 3-Saatbrot 100 %	10.000 g
Hefe	500 g
Wasser	5.700 g

Teiggewicht	16.200 g
-------------	----------

Dekor:
Sesam, Mohn, Leinsaat

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten.

Knetzeit (Spirale): 3 Minuten 1. Gang
7 Minuten 2. Gang

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Nach der Teigruhe den Teig verwiegen.

Teigeinwaage: 370 g

Den Teig ca. 20 cm lang wirken und entspannen lassen.

Anschließend die Teiglinge ca. 45 cm lang formen, mit der Naht auf trockene Tücher oder Baguette-Bleche legen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Nach $\frac{3}{4}$ Gare die Stangen mit Wasser abstreichen, mit einer Mischung aus Sesam, Mohn und Leinsaat bestreuen und 4 – 5 mal längs einschneiden.

Bei guter Gare mit Schwaden einschieben und abbacken.

Backtemperatur: ca. 230 °C
fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

