



## 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

---

### Dinkelbrot

KOMPLET Dinkel Koch- u. Backmehl (0066)

*Dinkelbrot natürlich rein!*

*Spezialbrot für Allergiker!*

#### Rezeptur:

##### **Dinkelsauer:**

**Dinkelvollmehl** 1.750 g  
Sauerrahm 1.750 g

Stehzeit mindestens 12 Stunden bei 40 °C

##### **Teig:**

**Dinkel Koch und Backmehl** 12.250 g  
**Dinkelvollmehl** 12.250 g  
Dinkelgrundsauer 3.500 g  
Flüssigmalz 500 g  
Salz 630 g  
Hefe 240 g  
Wasser 21.200 g  
Teiggewicht 50.570 g

#### Verarbeitung:

Mischzeit: 10 Minuten  
Teigruhe: 60 Minuten  
Teigeinlage: 600 g

Beim Auswiegen die Hände in Wasser tauchen und den Teigling in die gut geschmierte Form geben und glatt streichen.

Mit 3/4 Gare bei 240 °C fallend auf 200 °C  
50 – 60 Minuten backen.

Das Brot aus der Form geben und noch 5 Minuten nachbacken.



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-BRIOCHE

KOMPLET Dinkel Koch- u. Backmehl (0066)

#### Grundrezeptur:

<b>Dinkel Koch- u. Backmehl</b>	10.000 g
Eier (6 Stk./kg)	3.000 g
Zucker	1.200 g
Butter	1.500 g
Backmittel	250 g
Salz	180 g
Hefe	600 g
Milch	1.900 g
Teiggewicht	18.630g

#### Verarbeitung:

<b>Mischzeit:</b>	6 Minuten 1. Gang 3 Minuten 2. Gang
<b>Teigruhe:</b>	30 Minuten
<b>Aufarbeitung:</b>	in gewohnter Weise

#### zusätzlich:

Aroma: Zitrone + Vanille