



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:

Dinkel Koch- u. Backmehl	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:

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

zusätzlich:

Aroma: Zitrone + Vanille