



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

Marathon

KOMPLET Marathon 100 % (0289)



Rezept:

Marathon 100 %	10.000 g
Hefe	ca. 100 – 200 g
Wasser	ca. 6.500 – 7.000 g

Verarbeitung:

Knetzeiten:	
<u>Spiralknetter:</u>	5 Minuten 1. Gang 5 Minuten 2. Gang

Der Teig ist zu Beginn des Knetprozesses sehr fest. Bitte kein Wasser nachschütten!

Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	30 Minuten
Garzeit:	30 - 40 Minuten

Teigstücke zu 850 g abwägen, diese rund oder lang aufarbeiten. In Roggenföcken wälzen und in Kästen, Körben oder frei auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit Schwaden schieben, danach Zug ziehen und wie Roggenmischbrot backen.

Backtemperatur:	260 °C fallend auf 210 °C
Backzeit:	
freigeschobene Brote:	60 Minuten
Kastenbrote:	65 Minuten