



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

Pro Body Brot (mit Quellstück)

KOMPLET Pro Body Brot 70 % (3926)



Rezeptur für

34 Stück à 500 g:

Quellstück:

Sonnenblumenkerne	1.000 g
Leinsaat	1.500 g
Sesam (geschält)	500 g
<u>Wasser (ca. 40 °C)</u>	<u>3.000 g</u>
Gesamt Quellstück	6.000 g

Teig:

Quellstück	6.000 g
KOMPLET Pro Body Brot 70 %	7.000 g
Hefe	350 g
<u>Wasser</u>	<u>5.300 g</u>
Teiggewicht	18.650 g

Dekor:

Sonnenblumenkerne	250 g
Sesam	250 g
<u>Leinsaat</u>	<u>150 g</u>
Gesamtdekor	650 g

GESAMTGEWICHT 19.300 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit: 15 Minuten 1. Stufe
5 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 30 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und anschließend leicht länglich anstoßen. Danach die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und in gefettete Kästen setzen.

Teigeinwaage: 550 g

Dekoreinwaage: ca. 19 g pro Stück

Stückgare: **10 Minuten, extrem knapp, nur entspannen lassen!**

Nach der Gare mit wenig Schwaden abbacken. Nach drei Minuten den Zug öffnen und wie Weizenmischbrote ausbacken.

Backtemperatur: 220 °C fallend auf 170 °C

Backzeit: **70 Minuten**

Verkehrsbezeichnung:

Eiweißreiches Brot mit Vollkornernzeugnissen und Saaten

Hinweis:

Bei zu langer Stückgare entsteht ein zu großes Volumen. Aufgrund der fehlenden Stärke im Brot und in Verbindung mit einer zu kurzer Backzeit besteht die Gefahr des Einfallens und der Taillenbildung.

Daher bitte die knappe Stückgare und lange Backzeit beachten.



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

Pro Body Brot (ohne Quellstück)

KOMPLET Pro Body Brot 70 % (3926)



Rezeptur:

Teig:

KOMPLET Pro Body Brot 70 %	25,00 kg
Sonnenblumenkerne	3,60 kg
Leinsaat	5,40 kg
Sesam (geschält)	1,70 kg
Hefe	1,25 kg
<u>Wasser</u>	<u>29,60 kg</u>
Teiggewicht	66,55 kg

Dekor:

Sonnenblumenkerne	850 g
Sesam	850 g
<u>Leinsaat</u>	<u>500 g</u>
Gesamtdekor	2200 g

Hinweis:

Bei zu langer Stückgare entsteht ein zu großes Volumen. Aufgrund der fehlenden Stärke im Brot und in Verbindung mit einer zu kurzer Backzeit besteht die Gefahr des Einfallens und der Taillenbildung.
Daher bitte die knappe Stückgare und lange Backzeit beachten.

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:	5 Minuten 1. Stufe 10 Minuten 2. Stufe
Teigtemperatur:	max. 24 °C
Teigruhe:	10 Minuten

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, rund wirken und anschließend leicht länglich anstoßen. Danach die Oberfläche anfeuchten, in der Dekormischung wälzen und in gefettete Kästen setzen.

Teigeinwaage:	600 g
Dekoreinwaage:	ca. 19 g pro Stück
Stückgare:	<u>20 – 30 Minuten</u>

Nach der Gare mit wenig Schwaden abbacken. Nach drei Minuten den Zug öffnen und wie Weizenmischbrote ausbacken.

Backtemperatur:	220 °C fallend auf 170 °C
Backzeit:	<u>70 Minuten</u>

Verkehrsbezeichnung:

Eiweißreiches Brot mit Vollkornernzeugnissen und Saaten



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

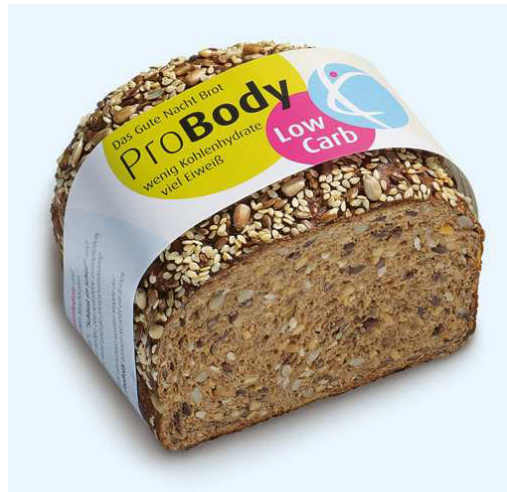


Produktinformation

KOMPLET Pro Body Brot 70 %

Art. Nr. 3926
Verpackung: 25 kg Sack

*70 %iges Konzentrat zur Herstellung eines eiweißreichen
Brottes mit Vollkornergebnissen und Saaten!*



- wenig Kohlenhydrate, viel Eiweiß
- Pro Body enthält ca. 90 % weniger Kohlenhydrate und ca. 300 % mehr Eiweiß gegenüber üblichen Mischbroten.
- Pro Body passt somit zu „Low-Carb“, „Schlank im Schlaf“ und anderen vergleichbaren Ernährungsplänen.
- Pro Body – Ein schmackhaftes Brot mit außergewöhnlicher Frischhaltung (7 Tage)!
- Pro Body Brot schmeckt auch getoastet hervorragend!
- Liegt im Trend – vor allem den Bäcker Frauen / Kassiererinnen vorstellen
- modernes Marketing
- auch für Diabetiker geeignet
- große Nachfrage auch von Sportler – Fitnesscenter
- zusätzlicher Umsatz – Bäcker verliert kein anderes Brot
- interessante Kalkulation – ca. € 0,55 / 1 kg Teig
- neue, runde Brotform