

## Mein Rezept für ein Roggenmischbrot mit Dinkel und Sauerteig:

60 g Salz in  
1750 g Wasser auflösen, mit  
500 g Sauerteig und  
1750 g Roggenvollkornmehl  
mischen,  
1000 g Dinkelvollkornmehl und  
2 Würfel frische Hefe dazugeben  
und ca. 8 bis 10 Min.  
kneten.

Den fertigen Teig mit der Knet-  
schüssel nochmals für ca. 30 Min.  
in den MANZ-Backofen stellen, wo  
er bei einer Temperatur (MANZ-  
Ofen wie beschrieben 3-4 Min.  
heizen) von über 30°C aufgeht.

Danach kann der Teig sofort auf  
2 Gärkörbe verteilt, mit Gärtü-  
chern abgedeckt und nach wei-  
teren 20-30 Min. des "Gehens"  
in den auf 250°C vorgeheizten  
MANZ-Backofen (Abschirmbleche  
entnehmen) freigeschoben wer-  
den. Nach gewünschter Bräunung  
(ca. 15-20 Min.) den Backofen  
ganz ausschalten. Nach einer ge-  
samten Backzeit von 1 Stunde und  
20 Min. ist das Brot fertig.

Ihr Heinz Manz

## MANZ Mitmach-Seminar:

### Sauerteig hoch Drei MANZ "Kirmeier-Royal-Seminar", das Sauerteigseminar mit Karl Kirmeier

Wärmstens ans Herz legen  
möchten wir Ihnen das zum  
Thema Sauerteig passende  
MANZ Seminar. Es ist wie  
alle MANZ Seminare ein  
Mitmach-Seminar: Unser  
Referent, Karl Kirmeier ist im  
positiven Sinne Sauerteig-  
und Gesundheitsmissionar in  
Einem. Das MANZ Seminar  
"Kirmeier-Royal" setzt seinen  
Schwerpunkt ganz deutlich  
auf Sauerteig, aber auch das Niedrigtemperaturbraten  
und -garen im MANZ-Backofen kommen bei Karl Kirmeier  
nicht zu kurz.

Jahrzehnte lang gesammelte Erfahrungen in Theorie und  
Praxis versteht Karl Kirmeier den Seminarteilnehmern in  
unnachahmlicher Weise und mit seinem typisch urbayri-  
schen Humor zu vermitteln.



Seminarleiter MANZ Sauerteigspezialist Karl Kirmeier "lebt" Ihnen den Sauerteig vor. Gemeinsam wird "geteigt", gebacken, gebraten und gegart.



### MANZ Seminar "Kirmeier Royal"

Termine: 07.04. / 08.04. / 09.04.2011 jeweils 1 Tag

Preis inkl. Lebensmittel, Getränke und  
Seminarunterlagen

€ 60,00

Hinweis:

Weitere Seminartermine und Seminare sowie Auskunft und  
Anmeldungsmöglichkeit für Gruppenvorführungen finden Sie unter  
[www.manz-seminare.de](http://www.manz-seminare.de) und auf Seite 6.

## NEUES MANZ Produkt: Das Manzometer

Für die genaue Messung der Sauer-  
teigtemperatur verwendet Heinz Manz  
das sogenannte MANZOMETER, das  
wir jetzt in hochwertiger Ausführung  
ganz aus Edelstahl und mit ausführ-  
licher Bedienungsanleitung unseren  
Kunden anbieten.

Das **MANZOMETER** hat einen Ø von  
63 mm und eine Skala von 0 bis 100°C  
mit allen wichtigen Temperaturbe-  
reichen wie z.B. essigsauerm Sauer-  
teig, milchsauerm Sauerteig und den  
Fleischgarstufen "englisch", "medium"  
und "durch" aufgedruckt.



Ein absolutes Qualitätsprodukt  
"Made in Creglingen".

Statt € ~~29,90~~

Einführungspreis € 27,50

## MANZ **Extra** im März: Kurze Sauerteig-Einführung

Zuschauen, zuhören und genießen!  
Der MANZ Bäckermeister zeigt Ihnen  
bei der "**Kurzen Sauerteigein-  
führung**" im Detail alle Schritte,  
die zu einer guten Sauerteigher-  
stellung und zum Backen eines  
köstlichen Sauerteigbrottes gehören.  
Natürlich nicht ohne anschließend  
das wohlschmeckende Sauerteig-  
brot mit Aufstrich zu verzehren.

**Termin: Montag, 29.03.2011**  
**16.00 bis 19.00 Uhr 12,00 €**  
**Telefon: 0 79 33 / 91 40-0**