

Der Klassiker seit 17 Jahren, das Bio-Brötchenbackmittel



Zugabe: 3 – 4 % auf Mehl berechnet

Für Brötchen die noch schmecken wie früher!



Grundrezept für 10 kg Gesamt Biomehl

Teig:

| | |
|----------------------|---------------------|
| Bio-Weizenmehl | 10.000 g |
| Ökoback Kälte | 400 g |
| Hefe | 350 g |
| Salz | 220 g |
| Bio-Margarine | 150 g |
| Wasser | <u>ca. 5.600 g</u> |
| Gesamtteig | ca. 16.720 g |

} Knetzeit: 4 Min. langsam, 5 Min. schnell
Teigtemperatur: ca. 24° C
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Pressengewicht: 1.600 g
Pressengare: ca. 15 Minuten
Aufarbeitung: Betriebsüblich
Stückgare: ca. 45 Minuten

Gärverzögerung:

Lagerdauer:

Hefe auf 2 % reduzieren

Bis 24 Stunden bei ca. 0° C

Gärunterbrechung:

Lagerdauer:

Hefemenge auf 4 % erhöhen

Bis 48 Stunden, möglichst Schockfrostern und bei -18° C lagern. Auftauen über mehrere Stunden. Endgare bei 25° - 30° C bei ca. 75 % Luftfeuchte.

Ökoback Kälte

Einheit:

Art. Nr. 1030

25 kg im Karton

Bestellung:



Deffland Backtechnik GmbH

Spessartstr. 10, 63633 Birstein

Tel. (06054) 900 336, Fax (06054) 900 338

Mail: info@deffland-gmbh.de

www.ökobackmittel.de