

## Unser extra starkes EG-Bio-Brötchenbackmittel



**Dosierung:** 3 – 4 % auf Mehl berechnet  
**Einsatzbereich:** Direkte Führung, Langzeit und Gärunterbrechung


Brötchen mit zarter Rösche und langer Frische



Das gute Rezept, am besten immer mit Vorteig:  
Ohne Vorteig einfach die Zutaten dem Teig zuschlagen.

10 kg Gesamt Biomehl		
<b>Vorteig:</b>		
Bio-Weizenmehl	1.000 g	} 2 Stunden Lagerung bei Raumtemperatur, dann kühl lagern, Verweilzeit in der Kühlung mindestens 12 Stunden, höchstens 48 Stunden
Wasser	550 g	
Salz	20 g	
Hefe	3 g	
<b>Teig:</b>		
Vorteig	1.570 g	} Knetzeit: 4 Min. langsam, 4 Min. schnell Teigtemperatur: ca. 24° C Teigruhe: ca. 20 Minuten Pressengare: ca. 15 Minuten Aufarbeitung: Betriebsüblich
Bio-Weizenmehl	9.000 g	
<b>Ökoback Stark</b>	350 g	
Hefe	300 g	
Salz	180 g	
Bio-Margarine	150 g	
Wasser	ca. 5.100 g	

**Ökoback Stark Art. Nr.** 1050  
**Einheit:** 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](mailto:info@deffland-gmbh.de)

**Bio-EG-Kontroll-Nr.** D-HE-LDK-1-6255-B  
**Kontrollstelle:** BCS-DE 001 Öko