



olympial

Backtechnik für
Höchstleistungen

GLAZIAL

LEISTUNG,
die überzeugt!



Erfolgs
Konzepte



Ulmer Spatz

SPITZENQUALITÄT FÜR ALLE MODERNEN KÄLTEFÜHRUNGEN

Für Höchstleistung, wo sie gefordert wird

Mit **Olympial Glazial** setzen Sie auf höchste Verarbeitungssicherheit selbst bei anspruchsvollsten Führungsarten und garantierter Spitzenqualität bei der Brötchenherstellung. Die ideale Lösung, auf die Sie sich verlassen können – ganz sicher!

Ihre Vorteile:

- Optimale Teigentwicklung auch bei größeren Teigen
- Hervorragender Anlagenlauf aufgrund trockener und wolliger Teige
- Kräftige, goldbraune Kruste und markanter Ausbund
- Hohe Gärstabilität für optimales Volumen
- Gleichmäßige, feine Porung im Endgebäck

Rezept-Nr. 00814

Rezeptur für Gärverzögerung & -unterbrechung

Teigbereitung:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
Olympial Glazial	0,350-0,400 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,200-0,400 kg
Wasser, ca.	5,700 l

Verarbeitungshinweise:

Teigtemperatur	24-26 °C
Knetzeit	intensiv kneten
Teigruhe/Pressengare	ca. 20 Min.
Backtemperatur	240 °C
Backzeit	18-20 Min.

*Betriebsbedingt können andere Hefezugaben erforderlich sein.



Fachliche Hotline Brot / Brötchen: 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com

CSM Deutschland GmbH

Mainzer Str. 152-160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

 **CSM**
Bakery Solutions

*connecting the
world of baking®*