



allesgute

Baguette

... für vielfältige Gebäckspezialitäten mediterraner Art



Baguette

Deklarationsfreundliche Backvormischung für Baguettes und Spezialbrötchen

Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ Bestens geeignet sowohl für die direkte Führung als auch über die Gärzeitsteuerung
- ✓ Ideal für die maschinelle Aufarbeitung über Langroller oder Baguetteanlage
- ✓ Optimale Endgarstabilität

Gebäckeeigenschaften:

- ✓ Ausgezeichnete Ausbundsicherheit
- ✓ Abgerundet aromatischer Geschmack durch Weizensauerteig
- ✓ Hochwertiges Meersalz und edles Malz runden das natürliche Geschmacksprofil ab
- ✓ Saftige Krume
- ✓ Zartsplittrige Kruste

Einsatzbereich:

Für alle südländischen Gebäckspezialitäten.

Zugabemenge:

10 % allesgute Baguette

90 % Weizenmehl

Anwendungsempfehlung Baguettes:

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
Baguette	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser ca.	6,300 kg
Gesamtteig (ca.)	16,600 kg

Knetzeit: Spiralkneter	4 + 7 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Zwischengare:	20 Minuten
Backtemperatur:	ca. 230 °C, 10 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	je nach Einwaage

Inhaltsstoffe des Produkts:

Meersalz, Weizenkleber, Weizengrieß, Weizenmehl, Weizensauerteig getrocknet, Roggenmehl, Hafervollkornmehl, Weizenvollkornmehl, Traubenzucker, Molkenerzeugnisse, Erbsenspeisekleie, pflanzliches Öl, Malzmehl geröstet (Gerste, Weizen), Kartoffelfasern, Weizenkeimkleie, pflanzliches Fett, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure



BIB-Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.
Internet: www.BIB-UlmerSpatz.de

0306/20/BA1