

allesgute

Roggenbrötchen

... für rustikale Kleingebäcke mit herzhaftem Geschmack





Roggenbrötchen

Deklarationsfreundliche Backvormischung
für Roggenbrötchen mit Roggen-Vollkornsauerteig

Verarbeitungseigenschaften:

- ✓ wollige aufarbeitungsfreundliche Teige
- ✓ hohe Gärstabilität
- ✓ flexible und sichere Herstellung – direkt und für die Gärzeitsteuerung

Gebäckeigenschaften:

- ✓ optimales Gebäckvolumen
- ✓ langanhaltende Rösche
- ✓ saftig-zarte Krume
- ✓ herzhafter Geschmack

Anwendungsempfehlung:

Weizenmehl	4,000 kg
Roggenmehl	4,000 kg
allesgute Roggenbrötchen	2,000 kg
Wasser (ca.)	6,400 kg
Hefe	0,400 kg
Gesamtgewicht (ca.):	16,800 kg

Knetzeit:	2 Minuten langsam 4 Minuten schnell
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	10 Minuten
Teigeinlage:	2000 g
Ballengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeiten:	Teig zu Pressen abwiegen. Nach der Pressengare zu den gewünschten Gebäckformen aufarbeiten. Mit normaler Gare und Schwaden schieben.
Backtemperatur:	wie Brötchen
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Inhaltsstoffe:

Weizenkleber, Roggenmehl, Weizenmehl, Meersalz, Roggen-Vollkornsauerteig, Malzmehle geröstet (Gerste, Roggen) pflanzliches Fett, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme.



0506/20./BA1



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