

PanITop

ROGGEN & WEIZEN



8017

Panitop

ROGGEN & WEIZEN

Bestes Brot in gleichbleibender Qualität herzustellen ist die Kunst eines jeden Bäckers. Eine knusprige Kruste, saftige Krume und ein einzigartiges Aroma, welches man schmecken und riechen kann, so stellt sich der leidenschaftliche Brotesser sein tägliches Brot vor.

Die Basis spielt seit jeher der klassische Sauerteig auf Roggen- oder Weizenbasis. Modern kombiniert mit einer Backmittelkomponente gewährleistet **PANITOP-ROGGEN** die Herstellung von aromatischen Roggen- und Roggenmischbroten, während **PANITOP-WEIZEN** seinen Einsatz im Bereich von Weizenmischbroten findet.

Vereinigen Sie **Tradition und Moderne** und backen Sie Ihren Kunden Brote für gehobene Qualitätsansprüche.



Anwendungsgebiet: Sauerteig-Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot
Anwendungsmenge: 2 - 4 % zzgl. Grundsauer

Kombination aus klassischem Roggensauerteig mit leistungsstarker Backmittelkomponente

- zeitsparende Brotherstellung für gehobene Qualitätsansprüche
- individuell – den betrieblichen Anforderungen entsprechend – einsetzbar
- gleicht Säureschwankungen des betrieblichen Sauerteigs aus
- sicher in jedem Anwendungsbereich

Optimale Verarbeitungs- und Backeigenschaften

- wollige und stabile Teigbeschaffenheit für die maschinelle Aufarbeitung
- hohe Teigausbeute möglich
- gärstabil bei gutem Ofennachtrieb

Hochwertiger Brotgenuss mit attraktiver, ansprechender Optik

- sehr gut ausgeprägtes Gebäckvolumen
- appetitliche Krumenbräunung mit typisch-markanter Lockerung
- saftig-frische Krumenweichheit sorgt für lange Verzehrsfrische
- unterstützt die besondere „sauerteigtypische“ Note



Anwendungsgebiet: Sauerteig-Backmittel für Weizenmischbrot und Weizengroßbrot
Anwendungsmenge: 2 - 4 %

Kombination aus klassischem Weizensauerteig mit leistungsstarker Backmittelkomponente

- zeitsparende Brotherstellung für gehobene Qualitätsansprüche
- für direkte, kombinierte und individuelle Führung geeignet
- bietet sauerteigüblichen Schutz vor Fadenziehen
- sicher in jedem Anwendungsbereich

Beste Verarbeitungs- und Backeigenschaften

- wollige und stabile Teigbeschaffenheit für die maschinelle Aufarbeitung
- sehr gute Gärstabilität
- optimaler Ofennachtrieb

Hervorragende Brotqualität mit hochwertiger, individueller Note

- sehr gut ausgeprägtes Gebäckvolumen
- sehr gute Schnittfestigkeit
- typisch-markante Krumenlockerung
- saftig-frische Krumenweichheit sorgt für lange Verzehrsfrische
- vollaromatischer, harmonischer Geruch und Geschmack





Anwendung:			
Mehlmischung	Kombinierte Führung 20 % Grundsauer, TA 160	Kombinierte Führung 15 % Grundsauer, TA 160	Kombinierte Führung 10 % Grundsauer, TA 160
Roggenbrot 100/- und 90/10 je kg Mehl	40 g	-	-
Roggenmischbrot 80/20 je kg Mehl	30 g	40 g	-
70/30 je kg Mehl	20 g	30 g	40 g
60/40 je kg Mehl	-	20 g	35 g
50/50 je kg Mehl	-	10 g	30 g

Teigtemperatur: 27 - 29 °C ← 27 - 28 °C →
Teigruhe*: ← 20 - 30 Minuten →
Backtemperatur/Backzeit: ← betriebsüblich →
 *Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.



Anwendung:		
Mehlmischung	Direkte Führung	Kombinierte Führung 5 % Grundsauer, TA 160
Weizenmischbrot 80/20 je kg Mehl	30 g	20 g
70/30 je kg Mehl	40 g	25 g
60/40 je kg Mehl	-	30 g
Mischbrot 50/50 je kg Mehl	-	40 g

Teigtemperatur: ← 26 - 27 °C →
Teigruhe*: ← 20 - 30 Minuten →
Backtemperatur/Backzeit: ← betriebsüblich →
 * Teigruhe den Produktionsbedingungen anpassen.