



Premix für Bio-Vierkorn-Kleingebäck mit Schrot und Ölsamen



2049



Ausgewählte Zutaten wie Bio-Hafergrütze, Bio-Dinkelschrot, Bio-Leinsamen, getrockneter Bio-Roggensauerteig

- perfekt aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- gleichbleibend gute Backergebnisse
- trendgerechte Ergänzung des Sortiments

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- Aufarbeitung für alle modernen Führungsarten geeignet
- trockene, entspannte und maschinengängige Teige
- rationelle Verarbeitung
- gute Gärstabilität

Zusammenspiel der Zutaten unterstreicht den besonderen Charakter

- harmonisch, abgerundeter Geschmack
- saftig, lockere, gehaltvolle Krume
- ansprechendes Gebäckvolumen
- lang anhaltende Rösche
- gute Frischhaltung

Öko-Vierkorn-Kleingebäck

Bezeichnung: Bio-Vierkornkleingebäck mit Schrot und Ölsamen

ÖKO-4-KORN	10,000 kg
Bio-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	16,000 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	2,000 - 2,200 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 20 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Öko-Rustikale

Nach der Zwischengare die Teigstücke nur teilen, die Oberfläche mit Wasser abstreichen und die Teiglinge in ÖKO-4-KORN drücken. Bei guter Gare einschneiden und kräftig backen.

Öko-Knacker

Nach der Zwischengare die Teigstücke teilen und über die Wickelmaschine bzw. von Hand auslängen. Die Oberfläche mit Wasser abstreichen und die Teiglinge in ÖKO-4-KORN drücken. Bei $\frac{3}{4}$ Gare schneiden und kräftig backen.

Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 - 24 Minuten für Öko-Rustikale 16 - 18 Minuten für Öko-Knacker

