

ÖKO Purback



**Backmittel in Bio-Qualität für alle weizenbetonten Gebäcke
sowie zur Verbesserung der Gärstabilität und Frischhaltung
von Weizen- und Roggenmischbrot**



8015



Mit Bio Backwaren am Puls der Zeit!

Bio-Lebensmittel sind heutzutage in allen Warengruppen vertreten und stehen in ihrer Vielfalt anderen Nahrungsmitteln in nichts nach - so auch im Backwarenssektor. In den vergangenen Jahren hat sich „Bio“ für viele Verbraucher von einer alternativen Ernährungsform zu einem modernen Lifestyle bis hin zu einem Lebensgefühl entwickelt. Gewinnen Sie diese stetig wachsende Verbrauchergruppe mit trendigen Backwaren in Bio-Qualität für sich! Denn der Griff zu Bio-Backwaren verspricht nicht nur echte Geschmackserlebnisse, er ermöglicht auch einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln.

Anwendungsmenge: 1 – 5 %

Garantierte Sicherheit und konstante Qualität

- gleicht die naturbedingten, starken Qualitätsschwankungen der Bio-Mehle aus
- lässt sich einfach in individuelle Betriebsrezepte integrieren
- gute Aufarbeitung über Anlagen in allen Führungsarten

Trockene, wollige Teigeigenschaften

- hohe Gärstabilität und -toleranz
- optimaler Ofennachtrieb für ein ansprechendes Gebäckvolumen

Ausgewogene Rohstoffkombination mit einem extra hohen Anteil an Bio-Malz

Bio-Kleingebäck

- markantes Ausbundverhalten
- appetitlich-goldbraune Krustenbräunung
- zartsplittrige, lang anhaltende Rösche
- malzig-vollaromatischer Geschmack

Bio-Brot

- gewährleistet eine deutlich weichere, saftige Krumenbeschaffenheit
- wirkt sich positiv auf Frischhaltung und Gebäckvolumen aus





Bio-Kleingebäck

Bezeichnung: Bio-Weizenkleingebäck

Bio-Weizenmehl Type 550	10,000 kg
ÖKO-PURBACK	0,500 kg
Bio-Margarine (1 - 2 %)	0,150 kg
Salz	0,200 kg
Bio-Hefe*	0,400 kg
Wasser, ca.*	5,500 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	16,750 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Teigruhe:	10 - 15 Minuten
Teigeinlage:	0,060 - 0,070 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 - 20 Minuten

Bio-Baguette

Bezeichnung: Bio-Baguette

Bio-Weizenmehl Type 550	10,000 kg
ÖKO-PURBACK	0,350 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,100 kg
Bio-Margarine	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Bio-Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,800 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	16,870 kg

Gesamtgewicht

16,870 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	ca. 20 Minuten
Aufarbeitung:	Baguette
Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit wenig Dampf
Backzeit:	23 - 25 Minuten



Bio-Weizenmischrot

Bezeichnung: Bio-Weizenmischbrot

Bio-Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Bio-Roggenmehl Type 1150	3,000 kg
IREKS-ÖKOSAUER	0,250 kg
ÖKO-PURBACK	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Bio-Hefe	0,220 kg
Wasser, ca.	6,800 l
<hr/> Gesamtgewicht	<hr/> 17,670 kg

Knetzeit:	4 + 4 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	0,600 - 0,900 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	ca. 40 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	40 - 50 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

