

EUROPAX



Backmittel für Weizengroßbrot mit
getrocknetem Weizen-Natursauerteig



3005

EUROPAX

Grenzenloser Genuss mit EUROPAX!

Der Spezialist für alle Weißbrotarten mit überzeugender Qualität und hervorragender Frischhaltung

Universelles Weizenbrotbackmittel mit klassischem Weizen-Natursauerteig

- zeitsparende und rationelle Herstellung
- für direkte und kombinierte Führung geeignet
- gewährleistet Schutz vor Fadenziehen

Gute Verarbeitungseigenschaften unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- plastische und wollige Teigbeschaffenheit für die maschinelle Aufarbeitung
- gute Gärstabilität
- längere Gärtoleranz

Hohe Qualität der Endgebäcke

- ansprechendes Gebäckvolumen
- attraktive Krustenbräunung
- schnittfeste, gut bestreichbare und wollige Krume
- gleichmäßige Porung
- aromatisch, abgerundeter Geschmack
- hervorragende Frischhaltung

Kastenweißbrot, Weißbrot, freigeschoben

Bezeichnung:
Weizenbrot

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	9,000 kg
EUROPAX	1,000 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,200 l

Teigewicht 15,500 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten,
Spiralknetter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: 10 – 15 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Aufarbeitung: wie gewünscht

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 35 – 40 Minuten für freigeschobenes Weißbrot
45 – 50 Minuten für Kastenweißbrot





Hartweizenbrot

Bezeichnung:
Hartweizenbrot

Zum Quellstück:
Hartweizengrieß 4,000 kg
Wasser, ca. 40 °C 4,000 l

Quellstück 8,000 kg

Stehzeit: ca. 2 Stunden

Zum Teig:
Quellstück 8,000 kg
Hartweizengrieß 5,000 kg
EUROPAX 1,000 kg
Hefe 0,300 kg
Wasser, ca. 1,300 l

Teiggewicht 15,600 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten,
Spiralkneiter
Teigtemperatur: 26 - 27 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten
Teigeinlage: 0,580 kg

Arbeitshinweise:
Nach der Teigruhe die Teigstücke abwägen und rund wirken. Die Oberfläche befeuchten, in Hartweizengrieß drücken und mit dem Schluss nach unten zur Gare auf Abziehapparate setzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare nach Belieben einschneiden und bei voller Gare schieben.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 30 - 35 Minuten

Saaten-Quark-Brötchen

Bezeichnung:
Weizenbrötchen mit Ölsamen und Speisequark

Zum Quellstück:

Leinsamen	1,000 kg
Roggenflocken	1,000 kg
Kürbiskerne	1,000 kg
Salz	0,040 kg
Wasser, ca. 40 °C	2,500 l

Quellstück 5,540 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	5,540 kg
Weizenmehl T 550	8,000 kg
EUROPAX	1,000 kg
Speisequark	1,000 kg
EISZEIT	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	3,700 l

Teiggewicht 19,840 kg

Knetzeit: 3 + 5 Minuten,
Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Ballengewicht: 2,400 kg

Ballengare: ca. 15 Minuten

Arbeitshinweise:
Nach der Ballengare die Ballen abpressen, die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Mischung aus Sonnenblumenkernen und geriebenen Käse (1:1) drücken. Anschließend auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei voller Gare wie Spezialbrötchen backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 20 Minuten

