

FRISCH & FROSTIG



Backmittel für Kleingebäck
für jede Führungsart



1008

Mit dem **PLUS** an Leistungsfähigkeit! Für eine optimale Qualität in allen Führungsarten!

FRISCH UND FROSTIG ist ein leistungsstarkes und sehr vielseitig einsetzbares Brötchenbackmittel. Als Garant für Sicherheit in der Verarbeitung ist es für die unterschiedlichen Führungsarten geeignet. Der optimale Ofennachtrieb fördert den Ausbund bei Brötchen und bewirkt somit ein ansprechendes Gebäckvolumen.

* Hohe Leistungsfähigkeit

- Maximum an Verarbeitungssicherheit
- optimale Qualität in allen Führungsarten
- sichere Aufarbeitung über moderne Brötchenanlagen
- trockene, gut formbare Teige

* Ideale Stabilität auf Gare

- hohe Belastbarkeit der Teiglinge

* Ausgezeichneter Ofentrieb

- ansprechendes Brötchenvolumen
- ausgeprägter Ausbund

* Hoher Anteil an Backmalzen

- attraktive Krumenfarbe
- lang anhaltende Rösche
- goldbraune, zartsplittrige Kruste
- malziges Aroma
- saftige, lockere Krume

Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
FRISCH UND FROSTIG (3 - 4 %)	0,300 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,300 kg
Wasser, ca.*	5,500 l
Teiggewicht	16,400 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 - 26 °C
Ballen-/Schalengare:	10 - 15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit:	18 - 20 Minuten

FRISCH & FROSTIG

