

Backmittel zur Herstellung von hervorragenden
und wohlschmeckenden Bioland-Weizenkleingebäcken

BIOLAND- WEIZENKRAFT

Gärverzögerung



Bäckerei Stumpp, Deizisau

Direkte Führung



OBEG Hohenlohe

Gärverzögerung



Bäckerei Königsbäck, Stuttgart

OBEG Bio-Brötchenbackmittel

- Für Brötchen mit dem Geschmack von "Früher"
- Passend für die Produktionsbedingungen von "Heute"

- Großer Einsatzbereich
- Für alle Führungsarten geeignet
- Geringe Zugabemenge von 2%

- Deklarationsfreundliche Zutaten
- Zugelassen von den Bio-Verbänden Bioland und Demeter



Die weizeneigenen Enzyme und das Vitamin C der Acerolakirsche geben diesem Backmittel eine hohe backtechnische Wirkung

BIOLAND- WEIZENKRAFT

OBEG Bio-Brötchenbackmittel

Weizenkleingebäck, Baguette und Weißbrot überzeugen durch einen reinen und ursprünglichen Geschmack, sowie eine sehr gute Frischhaltung

Die Anwendungsmöglichkeiten von BIOLAND-WEIZENKRAFT sind vielfältig und können durch individuelle Rezepturen einzigartig werden

Langzeit Teigführung:

Vorteige sind nicht nötig, geringe Mengen können aber zugeben werden.
Zur zusätzlichen Aromatisierung und Verbesserung der Stabilität kann 1-2 % getrockneter Sauerteig zugeben werden.

Gärverzögerung:

Teigruhe nur 10 Minuten, nach dem Aufarbeiten sofort kühlen. Achten Sie auf schnelle Abkühlung und eine Lagertemperatur von 0°C.
Die optimale Endgartemperatur liegt bei + 15°C.
Die reifen Teiglinge können dann auf 0°C bis + 2°C gekühlt werden und laufend gebacken werden.

Direkte Führung:

Es sollte ein Hefevorteig, Pouliche oder Weizensauer zugeben werden. Achten Sie auf ausreichende Teigruhezeiten.

Gärunterbrechung:

für längere Lagerung schnell auf - 18°C abkühlen und langsam an die + 15°C Gartemperatur heranführen.

Zutaten:

Bioland-Weizenmehl, Bioland-Weizenquellmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Bio-Acerolakirschaftpulver
Deklaration nach LMBG, Bio-VO und deutschen Bio-Verbänden:
Bioland-Weizenmehl, Bioland-Gerstenmalzmehl, Bio-Acerolakirschaftpulver
Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Rezepte, Muster, Anregungen, ... bekommen Sie bei

OBEG Hohenlohe, Bioland Erzeugergemeinschaft
Zell Nr. 3, 74575 Schrozberg

Tel 07935 1545, Fax 07935 1381, info@obeg.de, www.obeg.de

