

RiW[®]

nur das Beste

Art.-Nr. 160

Buttermilchback



www.riwoback.de

Spezialbackmittel für Buttermilchbrot und -brötchen sowie zur geschmacklichen Abrundung einer Vielzahl traditioneller Gebäcksorten. Mit Fadenschutzfunktion und als Säureregulator einsetzbar. Buttermilchgebäcke haben einen besonders herzhaften Geschmack und eine sehr lange Frischhaltung.

Buttermilchbrot

8,000 kg Weizenmehl Type 550

2,000 kg Roggenmehl Type 1150

0,400 kg RIWO Buttermilchback

0,200 kg Salz

0,300 kg EIWO Hefe Premium

6,800 kg Wasser ca.

17,700 kg Gesamtteig

Buttermilchbrötchen

8,000 kg Weizenmehl Type 550

2,000 kg Weizenmehl Type 1050

0,400 kg RIWO Buttermilchback

0,200 kg Salz

0,500 kg EIWO Hefe Premium

0,250 kg RIWO Premium Frost plus

5,700 kg Wasser ca.

17,050 kg Gesamtteig

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: 3 + 5 Min.
Hubknetter: 5 + 7 Min.

Teigtemperatur: 25 - 27 °C

Teigruhe: 20 - 30 Min.

Teigeinlage: betriebsüblich

Aufarbeiten: betriebsüblich

Backen: 240 °C fallend auf 210 °C

Backzeit: ca. 45 Min. für 500 g Brote

Tipp: Bei der empfohlenen Anwendung von 4% auf 100 kg Gesamtmehl, kann das Gebäck als Buttermilchgebäck deklariert werden.

Verarbeitungshinweis:

Knetzeit: Spirale: ca. 3 + 6 Min.

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: 15 Min.

Teigeinlage: 60 g / Stk.

Aufarbeiten: betriebsüblich

Vorschlag: Bruch (1800 g) abpressen und die einzelnen Teiglinge flach und etwas lang drücken. Die Oberfläche mit Roggenmehl T 997 abstauben und nach guter Stückgare mit Brötchentemperatur und Schwaden rösch ausbacken.

Backen: 240 °C mit reichlich Schwaden

Backzeit: 18 - 20 Min.

Tipp: Bei der empfohlenen Anwendung von 4% auf 100 kg Gesamtmehl, kann das Gebäck als Buttermilchgebäck deklariert werden.