

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 1914
Frisch und Gärstabil

Brotbackmittel



www.eiwofood.de

1 - 2% zur Frischhaltung und Verbesserung der Gärstabilität.

Kassler Brot

6,500 kg Weizenmehl Type 812

3,500 kg Roggenmehl Type 997/1150

0,250 kg EIWO* Aroma Sauer Hell

0,200 kg EIWO* Frisch und Gärstabil

0,220 kg Salz

0,250 kg EIWO Hefe Premium

6,700 kg Wasser ca.

17,370 kg Brotteig

Verarbeitungshinweis:

TA, theor. ca.: 167

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 5 Min.

Teigeinlage: betriebsüblich

Stückgare: ca. 50 Min. ca.

Backzeit: ca. 55 Min. ca.

Knetzeit: Spirale: 3 + 5 Min. ca.

Sandwich-Softbrötchen

9,000 kg Weizenmehl Type 550

1,000 kg Roggenmehl Type 997

0,100 kg Zucker

0,100 kg EIWO* Premium Margarine

0,200 kg Speisesalz

0,600 kg EIWO Hefe Premium

0,200 kg EIWO* Frisch und Gärstabil

0,100 kg RIWO Malzbrötchenbackmittel

5,400 kg Milch ca.

Aroma nach Geschmack

16,700 kg Brötchenteig

Verarbeitungshinweis:

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: 15 - 20 Min.

Teigeinlage: betriebsüblich

Stückgare: 20 - 30 Min.

Backzeit: betriebsüblich

Knetzeit: Spirale: 3 + 6 Min. ca.

Nach kurzer Zwischengare mit Ei abstreichen. Bei 3/4 Gare nochmal mit Ei abstreichen und bei Brötchentemperatur einschießen. Nach 3 Min. dämpfen und hell ausbacken.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0