



nur das Beste

Art.-Nr. 1919

Baguettemix



[www.riwoback.de](http://www.riwoback.de)

Zur Herstellung von Baguette, Ciabatta und Fladenbrot.

- Einfache, rationelle Verarbeitung
- GU + GV geeignet
- Gebäcktypische Porung, Rösche, Ausbund sowie Frischhaltung
- Einzigartiger Geschmack

## Baguette

1,000 kg	RIWO Baguettemix
9,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	EIWO Hefe Premium
6,000 kg	Wasser ca.
<b>16,300 kg Gesamtteig</b>	

## Verarbeitungshinweis:

<b>Knetzeit:</b>	Spirale: 7 + 3 Min.
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	keine
<b>Zwischengare:</b>	30 Min.
<b>Stückgare:</b>	ca. 90 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	10 °C unter Brötchen fallend mit viel Vorschwaden und wenig Nachschwaden backen.
<b>Aufarbeiten:</b>	betriebsüblich

## Ciabatta

1,000 kg	RIWO Baguettemix
9,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,150 kg	EIWO Hefe Premium
0,100 kg	Olivenöl
7,000 kg	Wasser ca.
<b>17,250 kg Gesamtteig</b>	

## Verarbeitungshinweis:

<b>Knetzeit:</b>	Spirale: 8 + 3 Min.
<b>Teigtemperatur:</b>	25 - 26 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 2 Stunden
<b>Zwischengare:</b>	keine
<b>Stückgare:</b>	ca. 45 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	10 °C unter Brötchen fallend mit viel Vorschwaden und wenig Nachschwaden backen.
<b>Aufarbeiten:</b>	betriebsüblich

## Fladenbrot

1,000 kg	RIWO Baguettemix
9,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	EIWO Hefe Premium
0,200 kg	Olivenöl
6,200 kg	Wasser ca.
<b>16,700 kg Gesamtteig</b>	

## Verarbeitungshinweis:

<b>Knetzeit:</b>	Spirale: 8 + 3 Min.
<b>Teigtemperatur:</b>	26 - 27 °C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 10 Min.
<b>Zwischengare:</b>	ca. 35 Min.
<b>Stückgare:</b>	ca. 15 Min.
<b>Backtemperatur:</b>	10 °C unter Brötchen fallend mit viel Vorschwaden und wenig Nachschwaden backen.
<b>Aufarbeiten:</b>	betriebsüblich