



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<br>mit viel Vorschwaden und<br>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<br>mit viel Vorschwaden und<br>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<br>mit viel Vorschwaden und<br>wenig Nachschwaden backen. |
| <b>Aufarbeiten:</b>    | betriebsüblich   |