

Richtrezepte mit PANATURA®

Anwendung für direkte Teigführung: Brote

Zutaten	Halbweissbrot	Roggenmischbrot	Ruchbrot
Wasser	1 000 g	1 000 g	1 000 g
Halbweissmehl	1 500 g		
Roggenmehl		570 g	
Ruchmehl		850 g	1 400 g
hs - Backhefe	40 g	60 g	40 g
Salz	40 g	35 g	35 g
PANATURA® hell	40 g		
PANATURA® dunkel		50 g	40 g
Teigmenge	2 620 g	2 565 g	2 515 g

Teigbereitung

Spiralknetter: Nach bewährter Praxis (je nach Teigmenge und Drehzahl 8–12 Min.)

Teigtemperatur: Ca. 24°C bis 26°C / Roggenmischbrot 26°C

Triebführung

Stockgare: Ruchbrot 40 Min.
 Halbweissbrot 50 Min.
 Roggenmischbrot 40 Min.

Stückgare: Ruchbrot 30–35 Min.
 Halbweissbrot 40–45 Min.
 Roggenmischbrot 35–40 Min.

WICHTIG

PANATURA® Fertig - Vorteig entspricht einem langgeführten Hebelteig, ohne Enzyme, Emulgatoren und Säuerungsmittel.

Natur = Zeit = Qualität

Backprozess

Einschiesstemperatur: Ca. 240°C abhängig vom Ofentyp und der gewünschten Bräunung

Ausbacktemperatur: Ca. 210°C

Deklaration im Endprodukt

Weizenmehl, Wasser, Roggenmehl, Backhefe, Salz, Fruchtsaft Acerola.