



DiaShop

Das Universal-Backmittel für Gross-, Spezial- und Kleinbrote.

ZUSAMMENSETZUNG

Malzmehl z.T. geröstet (Weizen, Gerste),
 Stabilisator: Guarkernmehl, Traubenzucker, Emulgator:
 Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono-
 und Diglyceriden von Speisefettsäuren, **Weizen-**
mehl, Sojamehl, Rapsöl, Mehlbehandlungsmittel:
 Ascorbinsäure, Enzyme.

Kann Spuren enthalten von: Ei, Milch/Laktose

DOSIERUNG

3 % pro kg Mehl

VORTEILE

- ideales Volumen
- Sicherheit in der Herstellung
- Lagerstabilität der Teiglinge
- saftige Krume
- knusprige Kruste

Hefe Schweiz AG	25 kg Sack	Art. Nr. 0324
Pistor	25 kg Sack	Art. Nr. 18740

REZEPTURVORSCHLÄGE

Direkte Teigführung für Semmel/Mütschli

1000 g	Wasser
1700 g	Weissmehl
80 g	Backhefe
40 g	Salz
50 g	DiaShop

Teigtemperatur: 23 – 25 °C

Stockgare: 30 Min.

Pressengare: 10 – 15 Min.

Aufarbeitung und Herstellung: Betriebsüblich

Langzeit-Führung bis zu 18 Stunden für Semmel/Mütschli

1000 g	Wasser
1600 g	Weissmehl
30 g	Backhefe
40 g	Salz
50 g	DiaShop

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stockgare: 30 Min.

Pressengare: 10 – 15 Min.

Aufarbeitung und Herstellung: Betriebsüblich

Die Teigstücke nach dem Aufarbeiten ca. 30–60 Min. im Froster abkühlen lassen, dann bei ca. 8–9 °C und hoher Luftfeuchtigkeit bis zur Vollgare 18–20 Stunden lagern. Bei höherer Lagertemperatur kann die Gärzeit abgekürzt werden.

Teiglinge für Gärunterbrechung Semmel/Mütschli

1000 g	Wasser
1700 g	Weissmehl
100 g	Backhefe
40 g	Salz
50 g	DiaShop

Teigtemperatur: 22 – 24 °C

Stockgare: 15 Min.

Pressengare: 10 – 15 Min.

Aufarbeitung und Herstellung: Betriebsüblich

Gare: 70–75 %

Frosten: Frosttemperatur minus 30 °C, Einfrostdauer 60 Min.

Lagerung: Bei ruhender Kälte minus 18 °C. Unverpackte Teiglinge bis zu 24 Std. Verpackte Teiglinge in Folie bis 4 Wochen.