AGRANO

BROT-MISCHUNGEN

GESAMTSORTIMENT

DIE AGRANO AG IN DER SCHWEIZ

Die Agrano AG ist seit 1946 der innovative Schweizer Hersteller und Spezialist für die Backstube und Dessertküche.

Neben einfachster Zubereitung garantiert der hohe Conveniencegrad des Sortiments sicheres Gelingen und zufriedene Gäste. Das breite Angebot an Halbfabrikaten, Tiefkühl- und Fertigprodukten lässt keine Wünsche offen. «Made in Switzerland» garantieren wir mit einem hohen Anteil an Schweizer Zutaten und der Produktion in Allschwil BL, in welcher wir den überwiegenden Teil unserer Produkte herstellen.

Die Agrano AG Schweiz ist seit 2006 zentraler Bestandteil der Martin Braun-Gruppe, welche heute mit mehr als 2.500 Mitarbeitern in über 70 Ländern ein Vollsortiment entwickelt, produziert und alle relevanten Kanälen der Backbranche, Industrie und Gastronomie beliefert.

UNSERE EIGENMARKEN

AGRANO
Beste Zutaten zur Brot- und Brötchenherstellung. Vielfältiges Angebot für die Gastronomie.

BRAUN
Beste Zutaten für süsse Gebäcke und Desserts.

Capfruit
Hochwertige Fruchtpürees.

cresco ITALIA
Beste Zutaten für Glacé.

wolf ButterBack
weil Qualität verbindet
Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.

Diversi Foods
a breadtaking experience
Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.

FERTIGMISCHUNGEN
100 %

Unsere Fertigmischungen bieten einfachste und effizienteste Verarbeitung. Erweitern Sie im Handumdrehen Ihr Sortiment mit vielfäligen Broten von mildem bis kräfitg-aromatischem Geschmack.

ab Seite 4

VORMISCHUNGEN
31 – 99 %

Unsere Vormischungen liefern höchste Qualität mit besten Zutaten. Zu unseren Mischungen geben Sie Ihr eigenes Mehl hinzu und erhalten in wenigen Handgriffen handwerkliche Brote mit einzigartiger Note. Bieten Sie Ihren Kunden für jeden Geschmack das richtige Angebot.

ab Seite 20

KONZENTRATE
10 – 30 %

Unsere Backkonzentrate helfen Ihnen ein abwechslungsreiches und attraktives Sortiment zu offerieren. Die Produktionsabläufe werden vereinfacht und zusätzlich haben unsere Konzentrate eine hervorragende Wirkung auf Geschmack wie auch Back- und Gebäckeigenschaften.

ab Seite 42

GIPFELI
CROISSANTS

Unsere Konzentrate für die Herstellung feinster Gipfeli-Spezialitäten sind gelingsicher und in bester Qualität. Die Produkte bestehen aus ausgewählten Rohstoffen, gewähren eine grosse Verarbeitungstoleranz und können vielfältig eingesetzt werden.

ab Seite 58

FERTIG-MISCHUNGEN 100 %

PRODUKTÜBERSICHT

Bio Fibrapan ..... Seite 6
Bio Malzbrot ..... Seite 7
Bio Rustico ..... Seite 8
Dinkelberger ..... Seite 9
Integrano ..... Seite 10
Kamix ..... Seite 11
Krustimiel ..... Seite 12
Panegrano ..... Seite 13
Pane Pugliese ..... Seite 14
Saatenbrot GF ..... Seite 15
Singluplus GF ..... Seite 16
Brioche GF ..... Seite 17
UrDinkel ..... Seite 18
THOMY-Brot ..... Seite 19

Art. 00343050025.0, 25-kg-Sack

BIO FIBRAPAN 100 % (KNOSPE)

Biofertigmischung für die Herstellung von dunklem Spezialbrot mit Ölsaaten

VORTEILE

- maschinenfreundliche Teige
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung
- hoher Gehalt an Nahrungsfasern
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

2.000 g	**Bio Fibrapan 100 % (Knospe)**
1.500 g	Wasser (ca. 30 °C)
100 g	**Bioreal Frischhefe (Knospe)**
3.600 g	Teiggewicht insgesamt

Dank Roggen, Weizen und Hafer weist das Brot einen ausgewogenen Anteil an Nahrungsfasern auf. Diese sorgen für ein länger anhaltendes Sättigungsgefühl und regulieren den Darm. Viele weitere wichtige ernährungsphysiologische Eigenschaften liefern beste Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam.

HERSTELLUNG BROT

Zutaten gut mischen und 60 Minuten quellen lassen, um ein optimales Resultat zu erzielen. Danach gut und plastisch auskneten und 20 Minuten auf Stockgare stellen. Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, zu einem Kegel formen und in die Papierbackformen absetzen. Um zu verhindern, dass das Brot an der Papierbackform festklebt, müssen die Teiglinge zuerst befeuchtet und anschliessend in **Bio Fibrapan 100 %** (Knospe) gewälzt werden.

HERSTELLUNG BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestäuben. Brötchenteiglinge zuvor wenden. Mit Dampf einschiessen und bei fallender Temperatur knusprig ausbacken. Zug nach 10 Minuten ziehen.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 27 – 28 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** Brot 500 g / Brötchen 80 g
- **Stückgare** 30 Min. (Raumtemperatur)
- **Backtemperatur** 220 °C
- **Backen** Brot 50 Min. / Brötchen 25 Min.

TIPP Ist eine feinere Oberfläche erwünscht, kann die Stückgare im Gärschrank bei 30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 70 % erfolgen.

Art. 01010050025.0, 25-kg-Sack

BIO MALZBROT 100 % (KNOSPE)

Biofertigmischung zur Herstellung von Malzbrot

Bio Malzbrot 30% ist ein Biokonzentrat für die gelingsichere Herstellung eines Biobrotes mit feiner Malznote im Handumdrehen.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abpressen, rund wirken und mit Schluss nach unten auf Stückgare setzen. Nach der Stückgare Teiglinge bemehlen und kreuzförmig einschneiden. Mit Dampf einschiessen und nach ca. 10 Minuten Zug ziehen.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausKneten
- **Teigtemperatur** 26 °C
- **Stockgare** ca. 30 Min.
- **Teigeinlage** 450 g
- **Stückgare** ca. 40 Min. (30 °C / 75 % r.F.)
- **Backtemperatur** ca. 240 °C, fallend
- **Backen** ca. 45 Min.

VORTEILE

- maschinenfreundliche Teige
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung

ZUTATEN

BIO MALZBROT

1.500 g	**Bio Malzbrot 100 % (Knospe)**
1.000 g	Wasser
50 g	**Bioreal Frischhefe (Knospe)***
2.550 g	Teiggewicht insgesamt

* oder **Bioreal Aktive Trockenhefe (Knospe)**. Dosierung: 25 g auf 1.500 g Fertigmischung

Art. 00342050025.0, 25-kg-Sack

BIO RUSTICO 100 % (KNOSPE)

Biofertigmischung für die Herstellung von herrlich rustikalem Brot mit kräftigem Aroma

VORTEILE

- maschinenfreundliche Teige
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

1.600 g	**Bio Rustico 100 % (Knospe)**
70 g	**Bioreal Frischhefe (Knospe)**
1.000 g	Wasser
2.670 g	Teiggewicht insgesamt

Die Gewürzmischung aus Kümmel, Koriander, Lorbeer und Ingwer verleiht dem Brot seinen einzigartigen Geschmack. Die Leinsamen (Omega-3-Fettsäuren) und das Sojaschrot (Eiweiss) machen es besonders wertvoll.

HERSTELLUNG BROT / BRÖTCHEN

Zutaten gut mischen und 60 Minuten quellen lassen, um ein optimales Resultat zu erzielen. Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestäuben. Teigling 2-mal längs einschneiden. Mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	27 – 28 °C
Stockgare	30 Min.
Teigeinlage	Brot 480 g / Brötchen 80 g
Stückgare	30 – 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	ca. 250 °C fallend
Backen	Brot 45 Min. / Brötchen 25 Min.

Art. 00604050025.0, 25-kg-Sack

DINKELBERGER 100 %

Fertigmischung für kräftiges Dinkelvollkornbrot mit Dinkelvollkornschrot, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken und Sonnenblumenkernen

VORTEILE

- Auslobung als Dinkelvollkornbrot
- einfache und sichere Anwendung
- rationelle Verarbeitung ohne Quellstück
- gleichbleibend hohe Qualität
- leicht nussiger, süsser Geschmack
- feuchte Krume mit körnigem Biss durch den Einsatz von Sonnenblumenkernen
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

Derzeit liegt das hochwertige und schmackhafte Allroundtalent Dinkel wieder voll im Trend, denn Dinkel hat neben Kohlenhydraten, Ballaststoffen und Eiweiss viele wertvolle Nährstoffe zu bieten.

HERSTELLUNG

Alle Zutaten während 15 Minuten langsam im Spiralkneter mischen. Teigwanne leicht mit **Boeson-Trennwax® flüssig aktiv Spray** einsprühen und Teig darin für 30 Minuten auf Stockgare stellen. Teigeinlagen nach gewünschtem Brotgewicht in geeignete Backformen setzen.

- **Kneten (spiral)** 15 Min. im 1. Gang
- **Teigtemperatur** 28 – 29 °C
- **Stockgare** 30 Min.
- **Teigeinlage** Cakeform (21 × 8 × 5,5 cm): 1 × 800 g / 2 × 400 g
  Alucakeform (18 × 10 × 10 cm): 500 g
- **Stückgare** 30 – 40 Min. (32 °C / 75 % r.F.)
  oder 60 Min. bei Raumtemperatur
- **Backtemperatur** Etagenofen: im milden Ofen (fallend)
  Stikkenofen: 210 °C, fallend auf 160 °C
- **Backen** Etagenofen (mit Dampf): 50 – 60 Min.
  Stikkenofen: 60 – 70 Min.

ZUTATEN

BROT

10.000 g	**Dinkelberger 100 %**
180 g	Hefe
7.000 g	Wasser
17.180 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00168050025.0, 25-kg-Sack

INTEGRANO 100 %

Fertigmischung aus steingemahlenen Mehlen für die Herstellung von Vollkornbroten und -brötchen

VORTEILE

- einfache Anwendung
- sichere und rationelle Teigbereitung
- plastische, maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität und grosse Gärtoleranz
- gleichbleibend hohe Qualität
- ausgezeichnete Volumenentwicklung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

2.000 g	**Integrano 100 %**
1.400 g	Wasser
80 g	Hefe
3.480 g	Teiggewicht insgesamt

VARIANTEN

a) Baumnüsse, geräucherte Speckwürfeli oder Sonnenblumenkerne (10 % auf das Teiggewicht) am Ende des Knetvorganges unterziehen.

b) Quark oder Joghurt (10 % auf das Teiggewicht) am Ende des Knetvorganges unterziehen (Schüttwassermenge auf 1.100 g reduzieren).

TIPP Teiglinge eher jung als allzu reif einschiessen.

Mit einer Mischung aus Vollkorn, Kartoffelflocken und Meersalz lassen sich herrlich urchige und natürliche Vollkornbrote und -brötchen herstellen. Das Korn wird wie in alten Zeiten auf der Steinmühle schonend in mehreren Durchgängen gemahlen. Vollkorn enthält verdauungsfördernde Ballaststoffe und Keimlinge mit Vitalstoffen.

HERSTELLUNG BROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, mit Wasser anstreichen, dann in **Integrano 100 %** wälzen und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare Teiglinge einschneiden. Mit viel Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, mit Wasser anstreichen, dann in **Integrano 100 %** wälzen. Jeweils 4 Teiglinge zusammenfügen und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Mit viel Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28 – 29 °C
Stockgare	30 Min.
Teigeinlage	Brot 450 g / Brötchen 80 g
Stückgare	15 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	220 °C
Backen	Brot 50 Min. / Brötchen 25 Min.

Art. 00141050025.0, 25-kg-Sack

KAMIX 100 %

Fertigmischung für die Herstellung eines geschmackvollen und haltbaren Kartoffelbrotes

VORTEILE

- einfache Anwendung
- sichere und rationelle Teigbereitung
- plastische, maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität und grosse Gärtoleranz
- gleichbleibend hohe Qualität
- ausgezeichnete Volumenentwicklung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

Kartoffeln und Brot sind wertvolle Naturprodukte. Dazu kommt, dass Brot und Kartoffeln sich ernährungsphysiologisch und geschmacklich auf ideale Weise ergänzen.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund oder länglich aufarbeiten, in **Kamix 100 %** wälzen und auf Gärgutträger absetzen. Teigling 3-mal längs einschneiden. Mit viel Dampf einschiessen. Nach zwei Drittel der Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch ausskneten
Teigtemperatur	27 – 28 °C
Stockgare	40 – 50 Min.
Teigeinlage	500 – 600 g
Stückgare	20 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	200 – 210 °C, fallend
Backen	50 – 60 Min.

ZUTATEN

BROT

2.000 g	**Kamix 100 %**
1.300 g	Wasser
70 g	Hefe
3.370 g	Teiggewicht insgesamt

VARIANTEN

a)	300 g	Baumnüsse
b)	300 g	Apfelspalten

Zutaten am Ende des Knetvorganges unterziehen.

Kamix ist auch als **30%-Konzentrat (Art. 00136050025.0)** erhältlich.

Art. 00605050025.0, 25-kg-Sack

KRUSTIMIEL 100 %

Fertigmischung für Dinkelbrot und -brötchen mit Honig

VORTEILE

- einfache Anwendung
- sichere und rationelle Teigbereitung
- plastische, maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität und grosse Gärtoleranz
- gleichbleibend hohe Qualität
- ausgezeichnete Volumenentwicklung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

10.000 g	**Krustimiel 100 %**
5.200 g	Wasser
300 g	Hefe
15.500 g	Teiggewicht insgesamt

*Wertvolle Zutaten wie Dinkelmehl, -vollkornmehl, -schrot und -flocken treffen auf hochwertige Sonnenblumenkerne, Lupinenschrot und Sesam. Verfeinert mit Honig, unterstreicht diese Zusammensetzung den rustikalen, nussig-aromatischen Geschmack der **Krustimiel**-Dinkelbrote und -brötchen.*

Dinkel ist bei den Konsumenten besonders gefragt, denn er beinhaltet einen hohen Anteil an essenziellen Fettsäuren, Proteinen und wertvollen komplexen Kohlenhydrate sowie Vitamine (B1 und B2), Mineralien (Kalium, Kalzium, Magnesium) und Spurenelemente (Zink, Eisen, Kupfer).

HERSTELLUNG

Zutaten gut mischen und 60 Minuten quellen lassen, um ein optimales Resultat zu erhalten. Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund oder länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger mit Schluss nach unten absetzen. Nach guter Stückgare wenden und mit Mehl bestäuben. Mit Schluss nach oben, mit viel Dampf einschiessen. Nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26 – 28 °C
Stockgare	20 Min.
Teigeinlage	Brot 380 g / Brötchen 70 g
Stückgare	30 – 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen	Brot 40 – 50 Min. / Brötchen 25 Min.

Art. 00756050020.0, 20-kg-Sack
Art. 00756050025.0, 25-kg-Sack

PANEGRANO 100 %

Fertigmischung für die Herstellung von kräftig-aromatischen Vollwertbroten und -brötchen, mit wichtigen Ballaststoffen

VORTEILE

- einfache Anwendung
- sichere und rationelle Teigbereitung
- plastische, maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität und grosse Gärtoleranz
- gleichbleibend hohe Qualität
- ausgezeichnete Volumenentwicklung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

__Panegrano__-Brote und -Brötchen bestechen durch einen vollaromatischen Geschmack und krönen nicht nur jedes Frühstück. Als Beilage sind sie auch eine leckere Bereicherung für jeden Mittagstisch.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund oder länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestäuben. Brötchenteiglinge 2-mal einschneiden, Brotteiglinge 5-mal einschneiden. Mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26 – 28 °C
Stockgare	30 Min.
Teigeinlage	Brot 450 g / Brötchen 80 g
Stückgare	40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend
Backen	Brot 40 Min. / Brötchen 18 Min.

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

5.000 g	**Panegrano 100 %**
3.200 g	Wasser
150 g	Hefe
8.350 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00450050025.0, 25-kg-Sack

PANE PUGLIESE 100 %

Fertigmischung für die Herstellung echt mediterraner Pugliese-Brote, -Ciabattas und -Snacks

VORTEILE

- einfache Anwendung
- sichere und rationelle Teigbereitung
- plastische, maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität und grosse Gärtoleranz
- gleichbleibend hohe Qualität
- ausgezeichnete Volumenentwicklung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

ZUTATEN

VORTEIG

2.000 g	**Pane Pugliese 100 %**
1.000 g	Wasser
20 g	Hefe
3.020 g	Vorteiggewicht

BROT / CIABATTA-BROT

8.000 g	**Pane Pugliese 100 %**
6.000 g	Wasser
100 g	Hefe
3.020 g	Vorteig
17.120 g	Teiggewicht insgesamt

Pugliese-Brot und -Ciabatta sind ein wichtiges Element der Küche unserer südlichen Nachbarn und passen geschmacklich hervorragend zu Tomaten, Käse, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl. Mit Pane Pugliese werden Ferienerinnerungen geweckt und ein Hauch mediterraner Kultur bereichert in köstlicher Form den Alltag Ihrer Kunden.

HERSTELLUNG VORTEIG

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 27 – 28 °C
- **Stockgare** (18 – 20 °C) 12 – 16 Std.

HERSTELLUNG BROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestäuben. Teiglinge 3-mal längs einschneiden. In vorgedämpften Ofen einschiessen, dann hell und knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG CIABATTA

Nach der Stockgare rechteckige Teiglinge auf der Teigteilmaschine abpressen und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestäuben und leicht länglich ziehen. Mit viel Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 27 – 28 °C
- **Stockgare** 120 Min.
- **Teigeinlage** 500 g
- **Stückgare** 15 – 30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 220 – 230 °C
- **Backen** ca. 55 Min.

Art. 00851050012.5, 12,5-kg-Sack

SAATENBROT 100 % GF

Fertigmischung für glutenfreies Saaten-Formbrot

Das Brot zeichnet sich durch die knusprige Kruste und eine nicht bröselnde Krume aus. Dank der speziell entwickelten Rezeptur schmeckt es trotz des Verzichts auf Gluten wie ein herkömmliches Brot. Es passt hervorragend zum Frühstück, für belegte Brote und Sandwiches wie auch als Beilage zu jedem Essen.

VORTEILE

- vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten
- sehr gute Teigeigenschaften
- einfache und sichere Herstellung
- brot-typische Krustenbräunung und Krumenfarbe
- sehr gutes Gebäckvolumen
- sehr gute Frischhaltung
- tiefkühlstabil (Herstellung auf Vorrat)

HERSTELLUNG

Teiglinge mit Wasser abwiegen, formen, in Sonnenblumenkernen wälzen und backen (bei ¾ Stückgare schieben).

Kneten (spiral)	3 + 7 Min.
Teigtemperatur	26 – 27 °C
Stockgare	15 Min.
Teigeinlage	(abhängig von der Formengrösse) 700 g
Zwischengare	keine
Aufarbeiten	Formenbrot
Stückgare	ca. 30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	250 °C, fallend auf 210 °C
Backen	(mit Dampf) ca. 25 Min.

ZUTATEN

BROT

10.000 g	**Saatenbrot 100 % GF**
6.600 g	Wasser (28 °C)
200 g	Hefe
16.800 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 01494050012.5, 12,5-kg-Sack

SINGLUPLUS 100 % GF

Fertigmischung für glutenfreies, ballaststoffreiches Brot

Glutenfreies Brot mit vielen Ballaststoffen für eine ausgewogene Ernährung für Menschen die an Zöliakie leiden oder auf Gluten bewusst verzichten wollen. Passt ideal zum Frühstück wie auch als Beilage zum Essen.

VORTEILE

- vielseitige Verarbeitungsmöglichkeiten
- sehr gute Teigeigenschaften
- einfache und sichere Herstellung
- brot-typische Krustenbräunung und Krumenfarbe
- sehr gutes Gebäckvolumen
- sehr gute Frischhaltung

ZUTATEN

BROT

10.000 g	**Singluplus GF 100 %**
ca. 8.800 g	Wasser (18 – 20 °C)
400 g	Pflanzenöl
400 g	Hefe
19.600 g	Teiggewicht insgesamt

HERSTELLUNG

Direkt nach dem Kneten aufarbeiten. Kann in Formen oder freigeschoben gebacken werden. Nach der Stückgare mit viel Dampf im warmen Ofen backen.

- **Kneten (spiral)** 2 + 6 Min.
- **Teigtemperatur** ca. 26 °C
- **Stockgare** keine
- **Teigeinlage** 450 g
- **Zwischengare** keine
- **Aufarbeiten** Formenbrot oder freigeschobenes Brot
- **Stückgare** 40 – 45 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** (mit Dampf) ca. 40 – 45 Min.

Art. 01499050012.5, 12,5-kg-Sack

BRIOCHE 100 % GF

Fertigmischung für glutenfreies Hefefeingebäck

Holen Sie das echt französisches Flair in Ihre Backstube und verzaubern Sie Ihre Kunden mit einem glutenfreien Brioche. Savoir-vivre.

HERSTELLUNG

Teiglinge zu 3-Strang-Zöpfen flechten und in Cake-Backformen (20 × 9 cm) absetzen. Nach der Stückgare mit 0,8 Liter Dampf backen.

- **Kneten (spiral)** 5 + 2 Min.
- **Teigtemperatur** ca. 25 °C
- **Stockgare** keine
- **Teigeinlage** 3 × 200 g
- **Zwischengare** keine
- **Aufarbeiten** Zopf in Formen
- **Stückgare** 60 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 190 °C
- **Backen** ca. 30 – 40 Min.

VORTEILE

- sicher in der Anwendung
- gute Teigeigenschafteng
- feine Struktur

ZUTATEN

BRIOCHE

1.000 g	**Brioche 100% GF**
450 g	Wasser
200 g	Zucker
200 g	Butter
200 g	Vollei
70 g	Hefe
20 g	Salz
2.140 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00749050025.0, 25-kg-Sack

URDINKEL 100 % (IPS)

Fertigmischung für die Herstellung von herrlich herzhaften UrDinkel-Broten und -brötchen mit leicht nussigem Aroma

VORTEILE

- knusprige Kruste und saftige Krume
- herrlich, herzhaftes und nussiges Aroma
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

5.000 g	**UrDinkel 100 %**
3.000 g	Wasser
200 g	Hefe
8.200 g	Teiggewicht insgesamt

Backwaren aus UrDinkel feiern ihre Wiederentdeckung und liegen voll im Trend. Kernige Zutaten wie UrDinkel-Schrot, Sonnenblumenkerne, Leinsaat sowie Sesam verleihen diesem Brot den aussergewöhnlichen, leicht nussigen Charakter. UrDinkel-Brot und -brötchen, hergestellt mit unserer Fertigmischung, könnten daher die ideale Ergänzung zu Ihrem bestehenden Sortiment sein. Schmecken hervorragend zum Frühstück, für belegte Brote und Sandwiches wie auch als Beilage zu jedem Essen.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestäuben. Teiglinge 1-mal längs einschneiden. Mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** 10 Min. im 1. Gang
- **Teigtemperatur** 27 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** Brot 450 g / Brötchen 80 g
- **Stückgare** 30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** Brot 40 Min. / Brötchen 18 Min.

Art. 00540050010.0, 10-kg-Sack

THOMY-BROT 100 %

Fertigmischung für die Herstellung von leicht pikanten THOMY-Broten und -Brötchen

VORTEILE

- einfache Anwendung
- sichere und rationelle Teigbereitung
- plastische, maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität und grosse Gärtoleranz
- gleichbleibend hohe Qualität
- ausgezeichnete Volumenentwicklung
- vereinfachte Lagerhaltung (nur ein Produkt)

THOMY-Brot und -Brötchen haben eine knusprige, senfgelbe Kruste, eine lockere Krume mit gut sichtbaren Senfsamen und passen ausgezeichnet zu Grilladen, Salat oder Käse. Bringen Sie Abwechslung in Ihr Sortiment und überraschen Sie Ihre Kunden mit THOMY-Sandwiches und -Snacks.

HERSTELLUNG BROT / BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten, mit Wasser anstreichen, dann in **THOMY-Brot 100 %** (oder in Saaten) wälzen und S-förmig auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare Teiglinge 1-mal längs einschneiden. Mit Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch ausKneten
Teigtemperatur	26 – 28 °C
Stockgare	30 – 40 Min.
Teigeinlage	Brot 480 g / Brötchen 70 g
Stückgare	40 – 50 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen	Brot 40 – 45 Min. / Brötchen 20 Min.

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

4.000 g	**THOMY-Brot 100 %**
2.000 g	Wasser
160 g	Hefe
6.160 g	Teiggewicht insgesamt

VOR-MISCHUNGEN 31 – 99 %

PRODUKTÜBERSICHT

Achtsamenbrot ..... Seite 22
Agraform ..... Seite 23
Brioche ..... Seite 24
Ca-Na-Fa-Pan ..... Seite 25
Crusta ..... Seite 26
Das Abendbrot ..... Seite 28
Foresta ..... Seite 29
Gustissimo ..... Seite 30
Kürbiskernbrot ..... Seite 31
Maisano ..... Seite 32
Marronibrot ..... Seite 33
Monvillage ..... Seite 34
TradiLin Dunkel ..... Seite 35
Provençal ..... Seite 36
Rebbergbrot ..... Seite 37
Sovipan ..... Seite 38
Vitalis CE ..... Seite 40
X-Line ..... Seite 41

Art. 00919050012.5, 12,5-kg-Sack

ACHTSAMEN-BROT 50 %

Vormischung für ein genussvolles Saatenbrot mit acht unterschiedlichen Samensorten

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gute Frischhaltung
- kann direkt oder über sämtliche Kälteverfahren verarbeitet werden
- kann sich positiv auf Körper und Geist auswirken
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BROT

3.000 g	**Achtsamenbrot 50 %**
3.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
3.600 g	Wasser
180 g	Hefe
9.780 g	Teiggewicht insgesamt

Vormischung für die Herstellung von knusprig-körnigem Saatenbrot. Achtsam dank acht Samen – die Vormischung enthält Hirse, Leinsamen, Hanfsamen, Sesam, Raps, Senfsamen, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne und bietet ein vollumfängliches Paket an Vitaminen, Mineralien und vielen weiteren positiven Eigenschaften zur täglichen Entschleunigung und Fokussierung.

HERSTELLUNG

Nach erfolgter Stockgare Teiglinge von 480 g abwiegen, länglich ausrollen und zu einer 8 formen. Anschliessend die Teiglinge benetzen, in der **Saatenmischung** wenden, auf Einschiessapparate absetzen und in Endgare bringen. Mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** 60 Min.
- **Teigeinlage** 480 g
- **Stückgare** 30 – 45 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 35 – 40 Min.

Art. 00561050025.0, 25-kg-Sack

AGRAFORM 50 %

Vormischung für vollwertige Rustico-Zöpfe und -Formenbrote

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- lange Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

Sichtbare und kernige Zutaten wie Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Hafer- und Sojaschrot verleihen dem Rustico-Zopf und -Formenbrot, die knusprig-kernige Kruste, die saftig-dunkle Krume sowie das attraktive Aussehen.

HERSTELLUNG RUSTICO-ZOPF

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen und mit dem Langroller aufarbeiten. 2 Stränge miteinander verdrehen und auf den Einschiessaparat absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl oder Saaten bestäuben / bestreuen und im vorgedämpften Ofen knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG RUSTICO-FORMENBROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen und in die Backformen einlegen. Nach guter Stückgare mit Mehl oder Saaten bestäuben / bestreuen und im vorgedämpften Ofen knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26 – 28 °C
Stockgare	30 – 60 Min.
Teigeinlage	Rustico-Zopf 2 × 200 g / -Formenbrot 450 g
Stückgare	40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend
Backen	Rustico-Zopf 40 Min. / -Formenbrot 35 Min.

ZUTATEN

RUSTICO-ZOPF / -FORMENBROT

1.600 g	**Agraform 50 %**
1.600 g	Weissmehl, Typ 550
2.000 g	Wasser
100 g	Hefe
5.300 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00262050025.0, 25-kg-Sack

BRIOCHE
50 %

Vormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von feinen Butter-Brioches und Zöpfen

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- hervorragender Geschmack
- wattig-faserige Krumenstruktur mit zarter Kruste
- ansprechend-typische leicht gelbe Farbe
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BRIOCHE

1.000 g	**Brioche 50 %**
1.000 g	Weissmehl, Typ 550
500 g	Wasser
300 g	Vollei, flüssig
200 g	Butter
200 g	Hefe
3.200 g	Teiggewicht insgesamt

TIPP Mit Ei bestrichen und mit Hagelzucker, Pistazien oder Nüssen bestreut, sieht die Brioche besonders köstlich aus.

Holen Sie das echt französisches Flair in Ihre Backstube und verzaubern Sie Ihre Kunden mit einem verführerischen Brioche. Savoir-vivre.

HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Nach erfolgter Stockgare wie gewohnt aufarbeiten.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Stückgare** 40 Min. (28 °C / 70 % r.F.)
- **Backtemperatur** 220 – 210 °C, fallend

Art. 00705050025.0, 25-kg-Sack

CA-NA-FA-PAN 60 %

Vormischung für Spezialbrote mit Kakao

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- lange Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 40 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

__Ca-Na-Fa-Pan__ steht für __Ca__cao-__Na__hrungs-__Fa__ser-Brot – ein einzigartiges Spezialbrot mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Kakao. Schmeckt hervorragend zum Frühstück, für belegte Brote und Sandwiches.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare einmal längs einschneiden. Mit viel Dampf einschiessen, nach 10 Minuten Zug öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** 2 Min. mischen, dann kneten, bis sich der Teig trocken vom Kessel löst
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** 50 – 60 Min.
- **Teigeinlage** 450 g
- **Stückgare** 30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 40 Min.

VARIANTE

Sie können 200 g geröstete Haselnüsse (grob gemahlen oder gehobelt) am Ende der Knetzeit beigeben.

ZUTATEN

BROT

660 g	**Ca-Na-Fa-Pan 60 %**
450 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser
50 g	Hefe
25 g	Salz
2.185 g	Teiggewicht insgesamt

TIPP Vormischung und Wasser über die ganze Nacht quellen lassen.

Art. 00203050025.0, 25-kg-Sack

CRUSTA
50 %

Vormischung für ein knuspriges, krustenreiches Spezialbrot mit lockerer Krume und kräftigem Geschmack

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN / BAGUETTE / KRANZ

900 g	**Crusta 50 %**
900 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser
50 g	Hefe
2.850 g	Teiggewicht insgesamt

RUSTICO-ZOPF

100 g	**Crusta 50 %**
1.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser
80 g	Hefe
100 g	Butter
100 g	**Agrano Bäckereifett (SG)**
100 g	Vollei
10 g	Salz
3.390 g	Teiggewicht insgesamt

Ein feines Schweizer Brot, Brötchen, Kranz, Rustico-Zopf oder Baguette gefällig? Natürlich im Handumdrehen mit der Crusta-Fertigmischung.

HERSTELLUNG BROT

Teigstücke halblang aufarbeiten, kurze Zeit liegen lassen und in Teiglinge von ca. 30 cm Länge formen. Nach der Stückgare in der Art von Pariserbrot schneiden und bei 220–240 °C mit Dampf einschiessen. Nach 10 Minuten Zug öffnen und knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG BRÖTCHEN

Nach erfolgter Bruchgare rund schleifen, z.B. auch länglich aufarbeiten, mit Wasser besprühen und mit Flocken oder Samen bestreuen.

- **Kneten** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Stockgare** 30–60 Min.
- **Teigeinlage** Brot 450 g / Brötchen 80 g
- **Endgare** 30–40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** Brot 50 Min. / Brötchen 30 Min.

HERSTELLUNG BAGUETTE

Nach dem Kneten sofort in Stücke abwiegen, rund schleifen und 20 Minuten ruhen lassen. Am Ende der ersten Stückgare länglich aufwirken und nochmals 15 Minuten liegen lassen. In die gewünschte Länge aufarbeiten und auf Gare stellen. Nach abgeschlossener Endgare Oberfläche mit Mehl bestäuben und schneiden. Schnitt: mit flach gehaltener Klinge möglichst schräg drei- bis viermal schneiden. Mit Dampf einschiessen, nach 10 Minuten abziehen und knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG KRANZ

Nach dem Kneten Brüche von 80 g (30 St.) abwiegen und 20 Minuten Stockgare geben. Danach die Teigstücke mit Öl bestreichen, mit Teigteil-Wirkmaschine leicht rund schleifen und mit Schluss nach unten auf stark bemehlte Gärguträger absetzen (6 St.). Am Ende der Stückgare Teiglinge wenden und bei guter Hitze mit Dampf einschiessen. Nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

- **Kneten** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 27 °C
- **Stückgare** erste: 20 Min. / zweite: 15 Min.
- **Teigeinlage** 380 g
- **Endgare** 40 – 50 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 35 – 40 Min.

HERSTELLUNG RUSTICO-ZOPF

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Nach erfolgter Stockgare Stränge rollen und Zöpfe flechten. Vor dem Backen mit Mehl bestäuben und mit etwas Dampf einschiessen.

- **Kneten** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 27 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** 2 × 170 g
- **Endgare** 30 – 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 30 Min.

Art. 00901050025.0, 25-kg-Sack

DAS ABENDBROT 80 %

Vormischung für ein eiweissreiches Weizenvollkornbrot

VORTEILE

- weniger Kohlenhydrate und viel Eiweiss
- reich an Ölsaaten und Sojaschrot
- ernährungsphysiologisch sehr hochwertig gehaltvolle, saftige Krume
- attraktive Optik und gute Verzehrsfrische
- direkte Führung ohne Quellstück
- rationell in der Herstellung

ZUTATEN

BROT

7.800 g	**Das Abendbrot 80 %**
1.300 g	Leinsamen
900 g	Sonnenblumenkerne
250 g	Hefe
8.800 g	Wasser
19.050 g	Teiggewicht insgesamt

Am Abend soll die zu sich genommene Kohlenhydratmenge so gering wie möglich gehalten werden. Damit sich Ihre Kunden im Rahmen der Low-Carb-Ernährung weiterhin auf eine frische Scheibe Brot freuen können, bieten wir Ihnen das Abendbrot an.

HERSTELLUNG

Nach der Teigruhe Teiglinge entsprechend der gewünschten Brotform abwiegen und aufarbeiten. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in eine Ölsaaten-Mischung aus Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne (2:1:1) drücken. Anschliessend direkt auf Einschiessapparate setzen bzw. in gefettete Kastenformen einlegen. Die Oberfläche der freigeschobenen Teiglinge wie gewünscht einschneiden und anschliessend zur Gare stellen. Bei ca. ¾ Gare mit Dampf einschiessen. Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	27 – 28 °C
Teigruhe	10 Min.
Teigeinlage	für freigeschobene Brote 600 g / in Toastbrotverbänden 2 × 450 g
Backtemperatur	230 °C, fallend
Kerntemperatur	98 °C
Backen	50 – 60 Min.

Art. 00381050025.0, 25-kg-Sack

FORESTA 50 %

Vormischung für ein herrlich urchiges Försterbrot

Ein ursprünglich handwerkliches Brot mit authentischen Geschmack. Damit das Endprodukt seinen ausgeprägten Geschmack erhält, sollte die Teigherstellung mit Hebel erfolgen.

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

HERSTELLUNG HEBEL

- **Mischzeit** 5 Min.
- **Gärzeit** im Kühlschrank, mindestens 24 Std. bei 4 °C (auch über das Wochenende möglich)

HERSTELLUNG

Teiglinge halblang zusammenlegen (nicht aufwirken) und auf gut bestäubte Einschiessapparate absetzen. Nach kurzer Stückgare nochmals wenden und bei starker Anfangshitze gut ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 30 Min.
- **Teigeinlage** Brot 400 g / Brötchen 70 g
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** Brot 55 Min. / Brötchen 25 Min.

ZUTATEN

HEBEL

1.000 g	**Foresta 50 %**
1.000 g	Wasser (10 °C)
5 g	Hefe
2.000 g	Teiggewicht insgesamt

BROT / BRÖTCHEN

1.000 g	**Foresta 50 %**
2.000 g	Halbweiss- oder Ruchmehl
2.000 g	Wasser
ca. 2.000 g	**Hebel**
50 – 80 g	Hefe
7.050 – 7.080 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00483050025.0, 25-kg-Sack

GUSTISSIMO 50 %

Vormischung für ein langgeführtes, rustikales Brot mit aussergewöhnlichem Geschmack

VORTEILE

- sehr hohe Wasseraufnahmefähigkeit
- aussergewöhnlich lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BROT

5.000 g	**Gustissimo 50 %**
5.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
8.000 g	Wasser
50 g	Hefe
18.050 g	Teiggewicht insgesamt

TIPP Der Teig kann über das Wochenende bis zu 72 Stunden im Kühlraum (4 – 6 °C) gelagert werden. In diesem Fall muss die Hefemenge auf 30 g reduziert werden.

Besteht aus einer fein aufeinander abgestimmten Komposition von verschiedenen Getreidemehlen. Aus der Vormischung, ergänzt mit 50 % betriebseigenem Halbweissmehl, können Sie herrlich rustikale Brote mit kräftigem Geschmack zaubern. Die Kombination aus der ausgewogenen Vormischung und der traditionellen Herstellungsart ist Garantie für ein unglaublich schmackhaftes Brot, das bei Ihren Kunden auf Begeisterung stossen wird.

HERSTELLUNG

Nach dem Kneten Brüche zu 6.000 g abwiegen, in bemehlte Plastikkisten legen und während 3 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur (max. 25 °C) gären lassen.

Wichtig: Anschliessend den Teig in den Plastikbehältern zugedeckt während 12 – 16 Stunden im Kühlraum (4 – 6 °C) lagern. Nach der Kühlphase sollte der zugedeckte Teig während 3 – 4 Stunden in der Backstube akklimatisiert werden. Den Teig mit der Teigteilmaschine oder von Hand in Stücke zu 600 g abwiegen. Die Teigstücke ganz leicht in runde Form bringen. Nicht aufarbeiten, nur zusammenlegen! Teigstücke auf gut bemehlte Einschiessapparate absetzen und leicht einschneiden. 10 – 15 Minuten gären lassen. Bei ca. 230 – 240 °C in den vorgedämpften Ofen einschiessen. Nach 10 Minuten Zug öffnen und bei fallender Hitze, ca. 55 – 60 Minuten, gut ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausknetenen
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C

Schüttwassermenge von 80 % unbedingt einhalten.

Art. 00288050025.0, 25-kg-Sack

KÜRBIS-KERNBROT 50 %

Vormischung mit Kürbiskernen für ein charaktervolles Brot mit reichhaltigem Geschmack

VORTEILE

- die rösche Kruste verlockt zum Hineinbeissen
- der feine, nussartige Röstgeschmack begeistert alle Brotfans
- gehaltvolles und nahrhaftes Brot mit delikater Geschmacksnote
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

Kürbiskerne sind der Klassiker unter den Saaten, welche dank einer Vielzahl positiver Eigenschaften immer beliebter werden. Das Kürbiskernbrot vereint besten Geschmack mit wertvollem Inhalt.

HERSTELLUNG BROT

Nach erfolgter Stockgare Teiglinge von 480 g abwiegen und lang aufbereiten, in Gipfelform auf Einschiessapparate absetzen und in Endgare bringen. Am Ende der gewünschten Stückgare leicht bestäuben, einschneiden, bei guter Hitze mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken. Für die Kruste ist es vorteilhaft, wenn der Dampf nach 10 Minuten abgezogen wird.

- **Kneten (spiral)** **gut und plastisch auskneten**
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** 480 g
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 45 Min.

HERSTELLUNG BUTTERTOASTBROT

Aufarbeiten wie normales Toastbrot.

- **Stockgare** 15 Min.

ZUTATEN

BROT

750 g	**Kürbiskernbrot 50 %**
750 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser
70 g	Hefe
2.570 g	Teiggewicht insgesamt

BUTTERTOASTBROT

800 g	**Kürbiskernbrot 50 %**
800 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser
150 g	Butter
120 g	Hefe
2.870 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00314050025.0, 25-kg-Sack

MAISANO
50 %

Vormischung für salzige und süsse Maisbrote sowie Klein- und Spezialgebäcke

VORTEILE

- vielseitig anwendbar (salzige sowie süsse Maisbrote, Maisklein- und Maisspezialgebäcke)
- auffallendes gelbes Aussehen
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BROT

2.000 g	**Maisano 50 %**
2.000 g	Weissmehl, Typ 550
2.000 g	Wasser
150 g	Hefe
6.150 g	Teiggewicht insgesamt

GIPFEL

900 g	**Maisano 50 %**
1.300 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser
150 g	Hefe
3.350 g	Teiggewicht insgesamt
1.000 g	**Agrano Gipfelmargarine 30 % (SG)** (Tourier-margarine)

Backwaren, hergestellt mit unserer variablen 50 %- Vormischung Maisano, bestechen durch ein individuell gelbes Aussehen und einen besonders feinen Maisgeschmack.

Ob salzig oder süss, mit Maisano hergestellte Backwaren vereinen südländisches Flair und Leichtigkeit zu einem aussergewöhnlichen Genuss und geben Ihrem Sortiment eine besondere Note. Lassen Sie Ihre Maisano-Kreationen zum kulinarischen Erlebnis Ihrer Kundschaft werden.

HERSTELLUNG BROT

Die Teigstücke lang aufarbeiten, mit Wasser besprühen und in **Dekormais** wälzen. Nach erfolgter Stückgare 2 bis 3 mal einschneiden und mit Dampf einschiessen. Nach 5 Minuten Zug öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** 400 g
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 35 Min.

HERSTELLUNG GIPFEL

Auf 3,5 mm ausrollen und aufarbeiten wie gewohnt.
Tipp: mit etwas Reibkäse bestreuen.

- **Anzahl Touren** 2 doppelte / 10 mm

Art. 00459050025.0, 25-kg-Sack

MARRONIBROT 50 %

Vormischung für ein Spezialbrot mit Kastanienmehl und Honigpulver

VORTEILE

- saftige Krume
- feiner Marronigeschmack
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

Der Duft von gerösteten Marroni – ein Vorbote der Winterzeit. Die saftige Krume des Marronibrotes hat einen angenehm milden Geschmack nach Kastanien, der hervorragend zu Butter, Honig oder Konfitüre passt. Das typische Herbst-Winter-Brot bleibt lange frisch und hat eine attraktive warme Farbe.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare abwiegen, rund aufarbeiten und in Roggenflocken wenden. Auf Einschiessapparate absetzen, gären lassen. Anschliessend einmal quer einschneiden. Mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 25 – 27 °C
- **Stockgare** 20 – 30 Min.
- **Teigeinlage** 400 – 500 g
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 210 °C, fallend
- **Backen** 40 – 50 Min.

ZUTATEN

BROT

4.000 g	**Marronibrot 50 %**
4.000 g	Weissmehl, Typ 550
4.800 g	Wasser
200 g	Hefe
13.000 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00500050025.0, 25-kg-Sack

MONVILLAGE 50 %

Vormischung für ein langgeführtes Brot mit ausgeprägtem, vollmundigem Malzgeschmack

VORTEILE

- innert kürzester Zeit ofenfrisches Brot im Regal (ofenfrisch sind Produkte frisch aus dem Ofen bis 3 Stunden später)
- hilft Engpässe zu vermeiden und zu überbrücken
- ideal für Ladenbacken und Tagesbäckerei
- es wird kein TK-Platz benötigt
- es ist keine Stückgare nötig (direkt vom Kühlschrank in den Ofen!)
- Teig kann bis 72 Stunden im Kühlschrank gelagert werden
- Teig kann auch von Nichtfachleuten einfach abgestochen und im Ladenbackofen problemlos ausgebacken werden (speziell die portionierten, abgewogenen Stücke eignen sich dafür)
- geeignet für Verkauf nach Gewicht

ZUTATEN

BROT

2.000 g	**Monvillage 50 %**
2.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
2.800 g	Wasser
30–40 g	Hefe
6.840 g	Teiggewicht insgesamt

Sensationell – innert 30–45 Minuten haben Sie ofenfrische Brote. Den Bruch aus dem Kühlschrank holen, bemehlen, portionieren und backen. Kein Auftauen oder Gären notwendig, ideal für Tagesbäckerei und Ladenbacken.

Die Kunden von heute möchten zu jeder Tageszeit ofenfrisches Brot kaufen. Diese Tatsache können Sie als Bäcker zu Ihrem Vorteil nutzen. Dabei helfen Ihnen ***Monvillage*** *und das von Agrano patentierte Bready-Verfahren, welches sich sowohl zum Ladenbacken als auch für Tagesbäckerei oder herkömmliches Backen eignet.*

HERSTELLUNG

Teig in eine Plastikwanne geben, mit Teigfolie bedecken und während 45 Minuten auf Bruchgare stellen. Anschliessend auf ein mit einer Silikonbackmatte (z.B. Silpat) oder mit Backpapier belegtes Blech absetzen und flach drücken (Teighöhe 4–6 cm). Mit Mehl (350–400 g) grosszügig bestäuben, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist. Dann im Kühlschrank bei 4–5 °C während mindestens 12 bis maximal 72 Stunden lagern. Portionen vom Bruch abstechen / abschneiden oder mit Teigteilmaschine in gewünschte Gewichtseinheiten teilen. Teigmenge, die nicht benötigt wird, wieder in den Kühlschrank stellen (insgesamt maximal 72 Stunden). Ohne Stückgare bei ca. 230 °C in den vorgedämpften Ofen einschiessen.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26–28 °C

Art. 00586050025.0, 25-kg-Sack

TRADILIN DUNKEL 50 %

Vormischung für TradiLin-Brot mit Leinsamenmehl, der natürlichen Omega-3-Fettsäuren-Quelle

VORTEILE

- Brot mit Zusatznutzen für die Kunden
- mit Omega-3-Fettsäuren angereichert
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können
- gute Wasseraufnahmefähigkeit
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung
- gleich bleibend hohe Qualität
- ideal für Ladenbacken und Tagesbäckerei
- einfache und sichere Anwendung

***TradiLin Dunkel** und **Korn**, enthalten TradiLin-Leinsamenmehl, welches reich an natürlichen Omega-3-Fettsäuren ist.*

HERSTELLUNG

Sämtliche Zutaten in die Knetmaschine geben und mischen. Anschliessend den Teig gut und plastisch ausknetten.

- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Stockgare** lange Führung: 1 Std. bei Raumtemperatur, anschliessend im Kühlschrank während 12 – 24 Std.
  kurze Führung: 40 – 60 Min. bei Raumtemperatur (Hefemenge auf 65 – 70 g erhöhen)
- **Backen** 40 – 45 Min.

ZUTATEN

DUNKEL

725 g	**TradiLin Dunkel 50 %**
1.000 g	Wasser
725 g	Halbweissmehl
20 g	Hefe
2.470 g	Teiggewicht insgesamt

KORN

840 g	**TradiLin Korn 50 %**
1.000 g	Wasser
840 g	Halbweissmehl
30 g	Hefe
2.710 g	Teiggewicht insgesamt

TradiLin Korn 50 %, Art. 00587050025.0, 25-kg-Sack

Art. 00195050025.0, 25-kg-Sack

PROVENÇAL 50 %

Vormischung für typisch französische Landbrote und rustikale Zöpfe

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

FRANZÖSISCHES LANDBROT

1.000 g	**Provençal 50 %**
1.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.260 g	Wasser
60 g	Hefe
3.320 g	Teiggewicht insgesamt

RUSTICO-ZOPF

1.000 g	**Provençal 50 %**
1.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser
60 g	Hefe
200 g	**Agrano Bäckereifett (SG)** oder Butter
100 g	Vollei, pasteurisiert
30 g	**Piomaxim**
50 g	**Comil** oder **Milko**
3.440 g	Teiggewicht insgesamt

HERSTELLUNG FRANZÖSISCHES LANDBROT

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Nach der Stockgare in die gewünschte Grösse schneiden und Teiglinge auf Einschiessapparat absetzen. Eventuell mit Mehl bestäuben. Nach guter Stückgare mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26 °C
- **Stockgare** 2 × 30 Min. (1 × aufziehen)
- **Teigeinlage** 600 g
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 45 Min.

HERSTELLUNG RUSTICO-ZOPF

Die abgewogenen Teigstücke rundwirken und auf mit Tüchern belegte Bretter absetzen. Anschliessend die Teigstücke leicht flach drücken und mit Maschine länglich wirken. Zopfstränge mit Ei bestreichen, in Halbweissmehl rollen und dann flechten. Direkt auf Einschiessapparat absetzen und gut gären lassen. In vorgedämpften Ofen einschiessen, nach 15 Minuten Zug öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 45 – 60 Min.
- **Teigeinlage** 700 g
- **Stückgare** 15 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 210 °C, fallend
- **Backen** 35 Min.

Art. 00607050025.0, 25-kg-Sack

REBBERGBROT 50 %

Vormischung für herbstliches Winzer- oder Festtagsbrot

VORTEILE

- rösche Kruste
- feiner Röstgeschmack
- praktisch teilbar
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

In Traubenform hergestellt, erhält es optisch einen aussergewöhnlichen Charakter und bedient auch den Gaumen mit rustikalem Röstgeschmack – passend zu einem Glas Wein natürlich.

HERSTELLUNG REBBERGBROT

Teigbrüche von 2250 g abwägen und den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Danach die Brüche zu 30 Teilen aufschleifen. Jeweils 6 Teilstücke in der Form einer Traube zusammensetzen. Vor dem Backen die Brote mit Mehl bestäuben. Mit Dampf einschiessen, nach halber Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG FESTTAGSBROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen und oval aufarbeiten. Nach erfolgter Stückgare mit dem Teigschaber fächerförmig einritzen und leicht mit Mehl bestäuben. Mit Dampf einschiessen, nach halber Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausknetenen
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** Rebbergbrot 6 × 70 g / Festtagsbrot 450 g
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 40 Min.

VARIANTE FESTTAGSBROT

Anstelle von Haselnüssen, Baumnüssen oder Mandeln können Sie auch Pistazien, Erdnüsse, kandierte Früchte oder Rosinen einmelieren (max. 10 % auf das Mehl), um dem Brot Ihre persönliche Note zu verleihen.

ZUTATEN

REBBERGBROT

4.150 g	**Rebbergbrot 50 %**
4.150 g	Halbweissmehl, Typ 680
5.000 g	Wasser
300 g	Hefe
13.600 g	Teiggewicht insgesamt

FESTTAGSBROT

4.150 g	**Rebbergbrot 50 %**
4.150 g	Halbweissmehl, Typ 680
5.000 g	Wasser
300 g	Hefe
415 g	Haselnüsse, gehackt*
415 g	Baumnüsse oder Mandeln, gehackt*
14.430 g	Teiggewicht insgesamt

* Am Ende des Knetprozesses einmelieren.

Art. 00130050025.0, 25-kg-Sack

SOVIPAN 50 %

Vormischung für körnig-knusprige Sovipan-Brote und -Brötchen

VORTEILE

- gehaltvolle, schmackhafte Mischung
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BROT

1.000 g	**Sovipan 50 %***
1.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.300 g	Wasser*
50 g	Hefe
3.350 g	Teiggewicht insgesamt

BRÖTCHEN

500 g	**Sovipan 50 %***
1.700 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.350 g	Wasser*
70 g	Hefe
30 g	**Piomaxim**
15 g	Salz
3.665 g	Teiggewicht insgesamt

HERSTELLUNG BROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufschleifen und mit Wasser anstreichen. In der Mitte mit Rundausstecher (Ø 5–6 cm) 1–1,5 cm eindrücken, vom inneren Kreis zum Rand 5–7 Messerschnitte anbringen. Teiglinge in Sovipan 50 % wälzen und mit Schluss nach oben absetzen. Nach guter Stückgare umkehren und mit Dampf einschiessen.

Kneten	1. Gang: 5 Min. (ohne Quellstück 6–8 Min.) 2. Gang: gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28 °C
Stockgare	30 Min.
Teigeinlage	450 g
Stückgare	30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend
Backen	45–50 Min.

HERSTELLUNG BRÖTCHEN

Die Brüche werden rund aufgeschliffen und wie Schlumberger abgesetzt. Bei voller Gare mit Schluss nach oben einschiessen.

Kneten	1. Gang: 5 Min. / 2. Gang: gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	28 °C
Stockgare	30 Min.
Teigeinlage	60 g
Stückgare	30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend
Backen	25 Min.

*Quellstück: 60–120 Minuten quellen lassen.

HERSTELLUNG PARISERBROT

Nach dem Kneten sofort in Stücke abwiegen, rund schleifen und 20 Minuten ruhen lassen. Am Ende der ersten Stückgare länglich aufwirken und nochmals 15 Minuten liegen lassen. In die gewünschte Länge aufwirken, bei 32 °C und 85–90 % Luftfeuchtigkeit in den Gärschrank stellen. Nach abgeschlossener Endgare in schräger Richtung leicht einschneiden, mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

- **Kneten** 1. Gang: 5 Min. / 2. Gang: gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigeinlage** 380 g
- **Stückgare** 20 + 15 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 35–40 Min.

ZUTATEN

PARISERBROT

370 g	**Sovipan 50 %***
1.250 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser*
60 g	Hefe
25 g	**Piomaxim**
10 g	Salz
2.715 g	Teiggewicht insgesamt

* Quellstück: 60–120 Minuten quellen lassen.

Art. 00444050025.0, 25-kg-Sack

VITALIS CE 50 %

Vormischung mit Vitaminen und präbiotischen Nahrungsfasern

VORTEILE

- Brot mit Zusatznutzen für die Kunden
- mit Vitaminen und Nahrungsfasern
- Vitamine gehen durch den Backprozess nicht verloren
- hervorragender Geschmack
- gutes Volumen
- einfache und sichere Anwendung

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

2.000 g	**Vitalis CE 50 %**
2.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
2.300 – 2.500 g	Wasser
150 g	Hefe
6.450 – 6.650 g	Teiggewicht insgesamt

***Vitalis CE** enthält die im Getreide nur in geringen Mengen enthaltenen Vitamine C und E sowie präbiotische Nahrungsfasern. Alle Wirkstoffe bleiben beim Backprozess erhalten.*

HERSTELLUNG BROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, leicht langwirken und auf Gare stellen. Nach der Stückgare (ca. 45 Min./ ca. 32 °C) Oberfläche bestäuben, zweimal schneiden (V-förmig) und bei normaler Brotbacktemperatur einschiessen.

HERSTELLUNG BRÖTCHEN

Nach der Bruchgare Teiglinge von 80 g mit Teigteilmaschine abpressen, mit Mehl bestäuben oder mit Sesam, Weizen- oder Haferflocken bestreuen und absetzen. Nach guter Stückgare bei normaler Brottemperatur knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Teigeinlage** Brot 700 g / Brötchen 80 g
- **Backtemperatur** normale Brotbacktemperatur
- **Backen** Brot ca. 45 Min. / Brötchen ca. 20 Min.

Art. 00700050025.0, 25-kg-Sack

X-LINE 50 %

Vormischung für körnig-knuspriges Saatenbrot

Sichtbare und kernige Zutaten wie Leinsamen, Sonnenblumenkerne sowie Sojaschrot verleihen dem Saatenbrot, hergestellt mit unserer Vormischung, die knusprige Kruste, die gehaltvoll saftige Krume sowie das attraktive Aussehen.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten, mit Wasser anstreichen und in Haferflocken wälzen. Mit Schluss nach unten auf Einschiessaparat absetzen. Nach guter Stückgare einmal längs einschneiden, mit Dampf einschiessen und gut ausbacken.

- **Kneten (spiral)** 2 Min. mischen, dann kneten, bis sich der Teig trocken vom Kessel löst
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Stockgare** 50–60 Min.
- **Teigeinlage** 450 g
- **Stückgare** 30 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 40 Min.

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können

ZUTATEN

BROT

650 g	**X-Line 50 %**
650 g	Halbweiss- oder Ruchmehl
1.000 g	Wasser
60 g	Hefe
20 g	Salz
2.380 g	Teiggewicht insgesamt

TIPP **X-Line 50 %** und Wasser über Nacht quellen lassen.

KONZEN-TRATE 10 – 30 %

PRODUKTÜBERSICHT

Bio Malzbrot ..... Seite 44
Dalli ..... Seite 45
Kamix ..... Seite 46
Panonna ..... Seite 47
Panagro ..... Seite 48
Tressin ..... Seite 50
Tressin Suprême ..... Seite 52
Twistbaguettes ..... Seite 54
Vibac ..... Seite 56

Art. 00425050025.0, 25-kg-Sack

BIO MALZBROT 30 %

Biofertigmischung zur Herstellung von Malzbrot

VORTEILE

- maschinenfreundliche Teige
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung

ZUTATEN

BROT

3.000 g	**Bio Malzbrot 30 %**
7.000 g	Biohalbweissmehl, Typ 680
6.700 g	Wasser
300 g	Bio-Hefe
17.000 g	Teiggewicht insgesamt

Ein gelingsicheres und charakteristisches Malzbrot im Handumdrehen bitte? Bio Malzbrot 30 % liefert Ihnen die Lösung.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund oder länglich aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare wenden und mit Mehl bestäuben. Mit Dampf einschiessen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** 30 Min.
- **Teigeinlage** Brot 480 g / Brötchen 80 g
- **Stückgare** 30 – 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** Brot 50 Min. / Brötchen 20 Min.

Art. 01922100025.0, 25-kg-Karton

DALLI-PASTE VEGETABIL O.P.

Konzentrate für die Herstellung hochwertiger Hefesüssteige wie Berliner, Grattimaa resp. Grittibänz, Neuenburger Taillaule, Nussgipfel usw. sowie tourierte Süssteige

VORTEILE

- schön gefärbte Kruste
- abgerundeter Geschmack
- verlängerte Frischhaltung
- Zeitersparnis
- vereinfachte Lagerhaltung

__Dalli__-Konzentrate enthalten alle für die Herstellung von Hefesüssteigen nötigen Zutaten. Es müssen nur noch die Grundstoffe Mehl, Hefe und Wasser zugegeben werden.

- **Dalli-Paste vegetabil o.P.** – In Pastenform, basierend auf rein pflanzlichen Fetten, palmölfrei.
- **Dalli-Pulver vegetabil** – In Pulverform, basierend auf rein pflanzlichen Fetten.

BEMERKUNG

Die Hefemengen sind für Teige mit 1–5 Liter Wasser gerechnet. Bei grösseren Mengen je nach Gewicht und Arbeitsweise Hefe reduzieren. Durch Beigabe von verschiedenen Früchten und Aromen kann das Richtrezept individuell verändert werden.

HERSTELLUNG HEFESÜSSTEIG

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausknetenen
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Stockgare** 20 Min.

HERSTELLUNG TOURIERTER SÜSSTEIG

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausknetenen
- **Teigtemperatur** Teig kühl halten
- **Touren** 1 doppelte auf 6 mm
  1 einfache auf 10 mm
  1 einfache auf 10 mm
  vor dem Aufarbeiten

ZUTATEN

DALLI SÜSSTEIG

500 g	**Dalli-Paste vegetabil o.P.** oder **Dalli-Pulver vegetabil**
1.800 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser
50–100 g	Hefe
3.350–3.400 g	Teiggewicht insgesamt

DALLI TOURIERTER SÜSSTEIG

500 g	**Dalli-Paste** oder **Dalli-Paste vegetabil** oder **Dalli-Pulver vegetabil**
1900–2.000 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser
120 g	Hefe
3.520–3.620 g	Teiggewicht insgesamt
750 g	**Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)** oder **Agrano Blätterteigmargarine (SG)***

Dalli-Pulver vegetabil (Art. 00047050025.0), 25-kg-Sack

* Touriermargarine (oder Butter)

Art. 00136050025.0, 25-kg-Sack

KAMIX
30 %

Konzentrat für die Herstellung eines geschmackvollen und haltbaren Kartoffelbrotes

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- knusprige, zarte Kruste
- Dosierung nur 30 %

ZUTATEN

BROT

500 g	**Kamix 30 %**
1.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
1.000 g	Wasser
60 g	Hefe
2.560 g	Teiggewicht insgesamt

VARIANTEN

a)	250 g	Speckwürfel geröstet
b)	250 g	Zwiebeln geröstet
c)	300 g	Gruyèrekäsewürfel (1 × 1 cm)

Zutaten am Ende des Knetvorganges unterziehen.

Kartoffeln und Brot sind wertvolle Naturprodukte. Dazu kommt, dass Brot und Kartoffeln sich ernährungsphysiologisch und geschmacklich auf ideale Weise ergänzen.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund oder länglich aufarbeiten, in Roggenschrotmehl wenden und auf Gärgutträger absetzen. Teigling 3-mal längs einschneiden. Mit viel Dampf einschiessen. Nach zwei Drittel der Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausskneten
- **Teigtemperatur** 27 – 28 °C
- **Stockgare** 40 – 50 Min.
- **Teigeinlage** 500 – 600 g
- **Stückgare** 20 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Backtemperatur** 200 – 210 °C, fallend
- **Backen** 50 – 60 Min.

Kamix ist auch als **Fertigmischung (Art. 00141050025.0)** erhältlich.

Art. 00280050015.0, 15-kg-Sack

PANONNA 10 %

Konzentrat für die Herstellung von rustikal gedrehten Baguettes mit knuspriger Kruste und grober, ungleichmässiger Krumenporung sowie aromatischer Geschmack

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- knusprige, zarte Kruste
- Dosierung nur 10 %

HERSTELLUNG MIT KURZER TEIGFÜHRUNG

Nach der ersten Stockgare (in der Maschine) aufziehen, in Brüche (zu 3200 g für 8 Stücke) abwiegen und in geölte Plastikbehälter legen. Nochmals gären lassen (2. Stockgare), mit der Teigteil- und Abpressmaschine in 8 Stücke abpressen, teilen und durch den Langroller ca. 30 cm aufarbeiten. Nach Vollendung der Stückgare mit Mehl bestäuben, Teiglinge von aussen nach innen drehen (Spirale) und in den vorgedämpften Ofen einschiessen. Nach 8 Minuten Dampf abziehen und bei fallender Hitze knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG MIT LANGER TEIGFÜHRUNG

Nach dem Kneten sofort in Brüche (zu 3200 g für 8 Stücke) abwiegen, in geölte Plastikbehälter legen und in den Kühlschrank geben. Nach ca. 10 – 15 Stunden während 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, in der Teigteil- und Abpressmaschine in 8 Stücke abpressen und teilen, 30 cm lang ziehen zu einer Spirale formen und auf gut gemehlte Gärgutträger absetzen. Gären lassen, leicht mit Mehl bestäuben und in vorgedämpftem Ofen bei guter Hitze knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 10 Min.
Teigtemperatur	kurz: 26 – 28 °C / lang: 26 °C
Stockgare	kurz: 2 × 60 Min. / lang: 10 – 15 Std., 4 – 5 °C (in Brüche)
Teigeinlage	400 g
Stückgare	40 Min. (30 °C / 80 % r.F.)
Backtemperatur	Etagenofen: kurz: 250 °C, fallend lang: 230 °C, fallend Stikkenofen: kurz: 270 °C, fallend lang: 240 °C, fallend
Backen	45 Min.

ZUTATEN

TEIGFÜHRUNG KURZ

125 g	**Panonna 10 %**
1.250 g	Halbweissmehl oder Ruchmehl
1.000 g	Wasser
40 g	Hefe
2.415 g	Teiggewicht insgesamt

TEIGFÜHRUNG LANG

120 g	**Panonna 10 %**
1.200 g	Halbweissmehl oder Ruchmehl
1.000 g	Wasser
20 g	Hefe
2.340 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00005050025.0, 25-kg-Sack

PANAGRO 20 %

Konzentrate für direkt geführte Spezialbrote aus Weizen und Roggen

VORTEILE

- trockene und geschmeidige Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- knusprige, zarte Kruste

ZUTATEN

SCHWARZWÄLDERBROT

300 g	**Panagro 20 %** oder
220 – 250 g	**Panagro H 15 %** oder
300 g	**Panagro R 20 %**
1.000 g	Wasser
1.250 g	Ruchmehl
50 g	Hefe
50 g	**Milko**
20 g	**Piomaxim**
2590 – 2670 g	Teiggewicht insgesamt

WICHTIG Kein Salz hinzufügen, dieses ist in Panagro bereits enthalten.

__Panagro__-Konzentrate geben rustikalen Broten einen vollen Geschmack durch biologisch gereifte Aromastoffe.

- **Panagro 20%** – Für rustikale Spezialbrote mit heller Krume.
- **Panagro H 15%** – Für rustikale Spezialbrote mit dunkler Krume.
- **Panagro R 20%** – Für Spezialbrote mit Charakter (enthält geröstetes Roggenmehl).

HERSTELLUNG

Aus allen Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen. Während der Stockgare den Teig einmal zusammen legen. Den reifen Teig in die gewünschte Stückgrösse teilen und halblang formen. Für die Stückgare Brot mit Schluss nach oben auf reichlich bemehlte Brotladen legen. Vor dem Einschiessen umkehren und einige Male schräg einschneiden. Bei guter Hitze und mit Dampf einschiessen. Bei sinkender Temperatur mit offenem Zug ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	25 – 27 °C
Stockgare	30 – 40 Min.
Stückgare	30 – 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
Teigeinlage	500 g
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen	45 Min.

Panagro H 15 % (Art. 01125050025.0), 25-kg-Sack
Panagro R 20 % (Art. 00308050025.0), 25-kg-Sack

HERSTELLUNG WALLISERBROT

Gewünschtes Panagro-Konzentrat trocken beigeben. Um die typisch mehlige, aufgesprungene Krustenstruktur zu erhalten, verwendet man reichlich Staubmehl und setzt die runden Teigstücke mit dem Schluss nach unten einer trockenen Stückgare aus. Bei voller Gare und guter Hitze mit Dampf einschiessen. Bei offenem Zug ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausknetenn
- **Teigtemperatur** 28–30 °C
- **Stockgare** 40 Min.
- **Stückgare** 40–50 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Teigeinlage** 800 g
- **Backtemperatur** 260 °C, fallend
- **Backen** 60 Min.

HERSTELLUNG QUARKBROT

Nach der Stockgare erst rund, dann leicht länglich aufarbeiten und in Halbweissmehl wälzen. Auf Einschiessapparate oder Bretter absetzen und auf Stückgare stellen. Bei Vollgare einmal der Länge nach einschneiden und mit Dampf einschiessen. Nach 15 Minuten Dampf abziehen und rösch ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch ausknetenn
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Stockgare** 40 Min.
- **Stückgare** 40–50 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Teigeinlage** 500 g
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 45 Min.

ZUTATEN

WALLISERBROT

300 g	**Panagro 20 %** oder
220 – 250 g	**Panagro H 15 %** oder
300 g	**Panagro R 20 %**
1.000 g	Wasser
250 g	Halbweissmehl
1.200 g	Roggenschrot fein
60 g	Hefe
2730 – 2810 g	Teiggewicht insgesamt

QUARKBROT

300 g	**Panagro 20 %** oder
220 – 250 g	**Panagro H 15 %** oder
300 g	**Panagro R 20 %**
1.000 g	Wasser
1.700 g	Ruchmehl
200 g	Speisequark
80 g	Hefe
3200 – 3280 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00506050025.0, 25-kg-Sack

TRESSIN 15 % (IPS)

Konzentrat zur Herstellung von salzigen, süssen sowie tourierten Hefeteigen wie z.B. Butterzopf, Butterweggli, 1.-August-Weggen, Sandwich-Brötchen

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- Dosierung nur 15 %

ZUTATEN

PREMIUM BUTTERZOPF

350 g	**Tressin 15 % (IPS)**
2.000 g	Weissmehl, Typ 550 (IPS)
965 g	Wasser
100 g	Hefe
100 g	Eigelb
550 g	Butter
4.065 g	Teiggewicht insgesamt

__Tressin 15% (IPS)__ besteht aus ausgewählten Rohstoffen wie Weizenmehl, Buttermilchpulver, Malzmehl und getrocknetem Sauerteig.

HERSTELLUNG

Zutaten (ausser Butter) 4 Minuten kneten, dann die Butter beigeben und gut und plastisch auskneten. Der Teig darf sich dabei nicht erwärmen und höchstens eine Temperatur von 24 – 26 °C aufweisen. Anschliessend wie gewohnt aufarbeiten, gären und ausbacken.

BEMERKUNG

Die Hefemengen sind für Teige von 1 bis 5 Litern gerechnet. Bei grösseren Teigen, je nach Gewicht und Arbeitsweise, Hefe reduzieren.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Zwischengare** 10 Min.
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Teigeinlage** 500 g / 1200 g
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 30 – 40 Min. (je nach Teigeinlage)

HERSTELLUNG BUTTERZOPF / BUTTER-WEGGLI / -SANDWICHES

Zutaten (ausser Butter) 4 Minuten kneten, dann die Butter beigeben und gut und plastisch auskneten. Der Teig darf sich dabei nicht erwärmen und höchstens eine Temperatur von 24 – 26 °C aufweisen. Anschliessend wie gewohnt aufarbeiten, gären und ausbacken.

BEMERKUNG

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Zwischengare** 10 Min.
- **Stückgare** 40 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Teigeinlage** 500 g / 1200 g
- **Backtemperatur** 230 °C, fallend
- **Backen** 30 – 40 Min. (je nach Teigeinlage)

BUTTERWEGGLI / -SANDWICHES

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Stückgare** 60 Min. (32 °C / 80 % r.F.)
- **Teigeinlage** 60 g / 90 g
- **Backtemperatur** 240 °C, fallend
- **Backen** 14 – 20 Min. (je nach Teigeinlage)

ZUTATEN

BUTTERZOPF

300 g	**Tressin 15 % (IPS)**
2.000 g	Weissmehl, Typ 550 (IPS)
1.000 g	Wasser
120 g	Hefe
100 g	Eigelb
300 g	Butter
3.820 g	Teiggewicht insgesamt

BUTTERWEGGLI / -SANDWICHES

300 g	**Tressin 15 % (IPS)**
1.600 – 1.700 g	Weissmehl, Typ 550 (IPS)
1.000 g	Wasser
120 g	Hefe
200 g	Butter
3.220 – 3.320 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00867050025.0, 25-kg-Sack

TRESSIN SUPRÊME 30 %

Konzentrat zur Herstellung von salzigen, süssen sowie tourierten Hefeteigen wie z.B. Butterzopf, Butterweggli, 1.-August-Weggen, Sandwich-Brötchen in Suprême Qualität

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- Butteranteil bereits enthalten
- Gebäck kann als Buttergebäck ausgelobt werden
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen und gute Frischhaltung
- hohe Gärstabilität
- geeignet für das direkte und das indirekte (GV, GU) Verfahren
- Dosierung nur 30 %

ZUTATEN

WEGGLI / SANDWICH / SCHOGGI-WEGGLI / ZOPF / TOASTBROT

500 g	**Tressin Suprême 30 %**
1.750 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser, kalt
80 g	Hefe
3.330 g	Teiggewicht insgesamt

SCHOGGI-GIPFELI

500 g	**Tressin Suprême 30 %**
1.900 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser, kalt
100 g	Hefe
3.500 g	Teiggewicht insgesamt

Tressin Suprême besteht aus ausgewählten Rohstoffen wie Weizenmehl, Buttermilchpulver, Malzmehl und getrocknetem Sauerteig. All unsere Sûpreme-Produkte sind nur mit natürlichen Aromen und Farbstoffen hergestellt sowie frei von Palm- und Tropenfett.

HERSTELLUNG

Weggli / Sandwich / Schoggiweggli / Zopf / Toastbrot

Kneten (spiral)	gut und plastisch ausknetenen
Teigtemperatur	25–27 °C
Stockgare	20 Min.
Stückgare	40–50 Min. (32 °C / 75 % r.F.)
Teigeinlage	Weggli 60 g / Sandwich 80 g / Schoggiweggli 60 g / Zopf 400 g / Toastbrot 400–800 g
Backtemperatur	220–230 °C
Backen	Weggli, Sandwich & Schoggiweggli ca. 15 Min. Zopf & Toastbrot 30–40 Min.

HERSTELLUNG

Schoggi-Gipfeli

Kneten (spiral)	gut und plastisch ausknetenen
Teigtemperatur	25–27 °C
Teigruhe	im Tiefkühler: 60 Min.
Stückgare	40–50 Min. (32 °C / 75 % r.F.)
Butter	600–700 g
Touren	3 einfache
Teigaufarbeitung	betriebsüblich
Teigeinlage	40–60 g
Backtemperatur	200 °C, fallend
Backen	ca. 20 Min.

HERSTELLUNG

Süsse Weggli / Schoggiweggli / 1.-August-Weggen / Sonntagsbrot

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 25 – 27 °C
- **Stockgare** 20 Min.
- **Stückgare** 40 – 50 Min. (32 °C / 75 % r.F.)
- **Teigeinlage** süsse Weggli 60 g / Schoggiweggli 60 g / 1.-August-Weggen 600 g / Sonntagsbrot 600 g
- **Backtemperatur** 180 °C
- **Backen** süsse Weggli & Schoggiweggli ca. 20 Min 1.-August-Weggen & Sonntagsbrot 30 Min.

HERSTELLUNG

Süsse Gipfeli / Schoggi-Gipfeli / Plunder

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 25 – 27 °C
- **Teigruhe** im Tiefkühler: 60 Min.
- **Stückgare** 40 – 50 Min. (32 °C / 75 % r.F.)
- **Butter** 600 – 700 g
- **Touren** 3 einfache
- **Teigaufarbeitung** betriebsüblich
- **Teigeinlage** 40 – 60 g
- **Backtemperatur** 200 °C, fallend
- **Backen** ca. 20 Min.

ZUTATEN

SÜSSE WEGGLI / SCHOGGIWEGGLI / 1.-AUGUST-WEGGEN / SONNTAGSBROT

500 g	**Tressin Suprême 30 %**
1.900 g	Weissmehl, Typ 550
900 g	Wasser, kalt
130 g	Hefe
100 g	Vollei
300 g	Zucker
3.830 g	Teiggewicht insgesamt

SÜSSE GIPFELI / SCHOGGI-GIPFELI / PLUNDER

500 g	**Tressin Suprême 30 %**
1.900 g	Weissmehl, Typ 550
900 g	Wasser, kalt
130 g	Hefe
100 g	Vollei
200 g	Zucker
3.730 g	Teiggewicht insgesamt

HINWEIS FÜR SCHOGGIWEGGLI:
10 % Backschokoladewürfeli oder Schokodrops am Ende des Knetvorgangs beigeben.

Art. 00474050025.0, 25-kg-Sack

TWIST-BAGUETTES 25 %

Konzentrat für die Herstellung von hellen und dunklen Drehbaguettes, aber auch für andere Kleinbrote oder Spezialgebäck

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- gutes Volumen
- gute Frischhaltung
- knusprige, zarte Kruste
- Dosierung nur 25 %

ZUTATEN

RICHTREZEPT MIT LEVAFRESH

4.800 g	**Twistbaguettes 25 %**
3.500 g	**Levafresh** (Flüssighebel)
18.800 g	Weissmehl, Typ 550
16.100 g	Wasser
43.200 g	Teiggewicht insgesamt

Bieten Sie Ihren Kunden ein feines und authentisches Baguette mit bester handwerklicher Optik.

HERSTELLUNG MIT LEVAFRESH

Nach der Stockgare von Hand in 8 Stücke teilen, 30 cm lang ziehen, zu einer Spirale formen und im Mehl drehen. Sofort in vorgedämpften Ofen einschiessen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch ausknetenen
Teigtemperatur	27 – 29 °C
Stockgare	bei Raumtemperatur: 18 – 20 Std.
Stückgare	ca. 15 Min.
Teigeinlage	450 g
Backtemperatur	270 °C
Backen	40 – 45 Min.

HERSTELLUNG MIT VORTEIG

Nach der Stockgare in der Teigteilmaschine oder von Hand in 8 Stücke abpressen/teilen, 30 cm lang ziehen, zu einer Spirale formen und im Mehl drehen. Sofort in vorgedämpften Ofen einschiessen und knusprig ausbacken.

VORTEIG

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26 °C
- **Reifen lassen** bei Raumtemperatur: 4 Std.
- **Gehen lassen** im Kühlschrank: 20 Std.

HAUPTTEIG HELL / HAUPTTEIG DUNKEL

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** 26 – 28 °C
- **Stockgare** im Kühlschrank: 20 Std.
  bei Raumtemperatur: 4 Std.
- **Teigeinlage** hell 450 g / dunkel 450 g
- **Backtemperatur** 250 – 260 °C
- **Backen** hell 40 – 45 Min. / dunkel 40 – 45 Min.

ZUTATEN

VORTEIG

720 g	**Twistbaguettes 25 %**
2.200 g	Weissmehl, Typ 550
1.840 g	Wasser
40 g	Hefe
4.800 g	Teiggewicht insgesamt

HAUPTTEIG HELL

4.800 g	**Twistbaguettes 25 %**
18.800 g	Weissmehl, Typ 550
18.800 g	Wasser
16 g	Hefe
4.800 g	**Vorteig**
47.216 g	Teiggewicht insgesamt

HAUPTTEIG DUNKEL

4.800 g	**Twistbaguettes 25 %**
18.000 g	Weissmehl, Typ 550
18.000 g	Wasser
16 g	Hefe
4.800 g	**Vorteig**
530 g	**Roggena dunkel 5 %**
46.146 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00037150025.0, 25-kg-Eimer

VIBAC-PASTE

Konzentrate für die Herstellung von Weggli, Sandwichbrötli, Kastenbrot, Toastbrot, Laugengebäck und Hefesüssteig in erstklassiger Qualität

VORTEILE

- gleichbleibend hohe Qualität
- abgerundeter Geschmack
- verlängerte Frischhaltung
- Zeitersparnis
- Reduktion von Fehlern bei der Arbeitsvorbereitung und beim Abwägen
- Vereinfachung der Lagerhaltung

ZUTATEN

WEGGLI

300 g	**Vibac-Paste** oder **Vibac lacto vegetabil**
1.000 g	Wasser
1.700 – 1.800 g	Weissmehl, Typ 550
100 g	Hefe
100 g	**Milko**
3.200 – 3.300 g	Teiggewicht insgesamt

***Vibac**-Konzentrate enthalten für die Herstellung von feinen Weggli wichtige Zutaten wie Fett, Salz, Malzmehl und Traubenzucker im richtigen Verhältnis. Es müssen nur noch die Grundstoffe Mehl, Milchpulver, Hefe und Wasser zugegeben werden.*

- **Vibac pâte**
- **Vibac lacto végétal**

HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem gut gekneteten Teig verarbeiten.

- **Bruchgare** 20 Min.
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C nicht übersteigen
- **Aufarbeitung** betriebsüblich

Vibac lacto vegetabil (Art. 00085100025.0), 25-kg-Karton

HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem gut gekneteten Teig verarbeiten.

- **Bruchgare** 20 Min.
- **Teigtemperatur** 24 – 26 °C nicht übersteigen
- **Aufarbeitung** betriebsüblich

ZUTATEN

HEFESÜSSTEIG

300 g	**Vibac-Paste** oder **Vibac lacto vegetabil**
1.000 g	Wasser
1.900 – 1.950 g	Weissmehl, Typ 550
100 g	Hefe
200 g	Zucker
100 g	**Milko**
3.600 – 3.650 g	Teiggewicht insgesamt

ZOPF

350 g	**Vibac-Paste** oder **Vibac lacto vegetabil**
1.000 g	Wasser
2.250 g	Weissmehl, Typ 550
120 g	Hefe
100 g	**Milko**
100 g	Eier
150 g	Margarine oder Butter
4.070 g	Teiggewicht insgesamt

GIPFELI
CROISSANTS

PRODUKTÜBERSICHT

Tourit ..... Seite 60

Tourit Naturel ..... Seite 62

Xenia ..... Seite 64

Bio Xenia ..... Seite 66

Art. 00042050025.0, 25-kg-Sack

TOURIT 10 %

Konzentrat für die einfache und sichere Herstellung tourierter Gipfel-, Dänisch- und Plunderteige

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- frei von Emulgatoren
- deklarationsfreundlich
- enthält kein Fremdfett. Wenn zum Einschlagen Butter genommen wird, darf die Bezeichnung «Buttergipfel» verwendet werden.
- gute Frischhaltung der Gebäcke
- maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität
- geeignet für das direkte und das indirekte (GV, GU) Verfahren

ZUTATEN

PARISERGIPFEL

150 g	**Tourit 10 %**
1.800 – 1.900 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser, kalt
200 g	**Agrano Bäckereifett (SG)**
100 g	Vollei
80 g	Hefe
40 g	Salz
40 g	Zucker
3.410 – 3.510 g	Teiggewicht insgesamt
700 g	**Agrano Gipfelmargarine 30 % (SG)** oder **Agrano Blätterteigmargarine (SG)**

*Erstklassige Gipfel-, Dänisch- oder Plunderteige gelingen mit **Tourit 10 %** sicher und in bester Qualität. Tourit begrenzt den Kleberabbau, bremst und reguliert die enzymatische Tätigkeit und schaltet die Gefahr einer Übersäuerung aus. Die Teige sind verarbeitungstolerant und lassen sich auch in grossen Serien über moderne Aufbereitungsanlagen verarbeiten. Die Gebäckstücke zeichnen sich durch gleichmässige Form, grosses Volumen, eine gebäcktypische Farbe sowie feinen Geschmack aus. Die Krume erscheint lockerporig und schön blättrig geschichtet.*

HERSTELLUNG PARISERGIPFEL

Kneten (spiral)	1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 2 Min.
Teigtemperatur	14 – 20 °C
Teigruhe	im Tiefkühler, 20 – 30 Min.
Anzahl Touren	3 einfache
Aufarbeitung	betriebsüblich
Teigeinlage	ca. 60 g
Stückgare	60 Min. (28 °C / 75 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend Mit Dampf einschiessen, nach zwei Drittel der Backzeit Dampf abziehen.
Backen	14 – 16 Min.

HERSTELLUNG BUTTERGIPFEL

Kneten (spiral)	1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 2 Min.
Teigtemperatur	14 – 20 °C
Teigruhe	im Tiefkühler, 20 – 30 Min.
Anzahl Touren	2 doppelte
Aufarbeitung	betriebsüblich
Teigeinlage	ca. 60 g
Stückgare	60 Min. (28 °C / 75 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend Mit Dampf einschiessen, nach zwei Drittel der Backzeit Dampf abziehen.
Backen	14 – 16 Min.

ZUTATEN

BUTTERGIPFEL

150 g	**Tourit 10 %**
1.800 g	Weissmehl, Typ 550
1.000 g	Wasser, kalt
100 g	Butter
100 g	**Milko**
80 – 100 g	Hefe
40 g	Salz
20 g	Zucker
20 g	**Piomaxim / Piofreeze**
3.310 – 3.330 g	Teiggewicht insgesamt
700 g	Butter zum Tourieren

Art. 00754050025.0, 25-kg-Sack

TOURIT NATUREL 10 %

Konzentrat für die einfache und sichere Herstellung tourierter Gipfel-, Dänisch- und Plunderteige.

VORTEILE

- begrenzt den Kleberabbau
- bremst und reguliert die enzymatische Tätigkeit und wirkt einer Übersäuerung entgegen
- erlaubt eine Kontrolle und Steuerung des Gärverlaufs
- Herstellung des Gipfelteigs im Voraus für mehrere Tage
- Gipfel von gleichmässiger Form, zarter Struktur und delikatem Geschmack
- enthält kein Fremdfett. Wenn zum Einschlagen Butter genommen wird, darf die Bezeichnung «Buttergipfel» verwendet werden.

ZUTATEN

PARISERGIPFEL

1.000 g	Wasser, sehr kalt
1.800 – 1.900 g	Weissmehl (IP-Suisse)
150 g	**Tourit 10% Naturel**
200 g	Bäckereifett
100 g	Eier
80 g	Hefe
40 g	Salz
40 g	Zucker
3.410 – 3.510 g	Teiggewicht insgesamt
600 g	Margarine zum Tourieren

*Erstklassige Gipfel-, Dänisch- oder Plunderteige mit natürlichen Zutaten gelingen mit **Tourit Naturel 10 %** sicher und in bester Qualität.*

HERSTELLUNG

Tourit 10 % Naturel trocken mit Weissmehl (IP-Suisse) vermischen, übrige Zutaten beifügen und mit sehr kaltem Wasser zu Teig verarbeiten. Teig flach drücken und während 1 – 2 Stunden im Kühlraum oder Tiefkühler entspannen lassen. Danach die Butter bzw. das Fett einschlagen und tourieren. Wichtig: Eine kühle Teigführung ist für eine optimale Qualität unbedingt einzuhalten. Gipfelteig in Plastiktücher einschlagen und 8 – 10 Stunden bei ca. +4 °C im Kühlraum lassen. Aufarbeiten wie gewohnt.

- **Kneten (spiral)** 1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 2 Min.
- **Anzahl Touren** 3 einfache

TIEFFRIEREN

Teig portionenweise in Plastiktücher einpacken und bei -18 bis -20 °C tieffrieren. Tiefgefrorenen Teig am Vortag aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank auftauen. Gipfelteiglinge ohne Zwischengare einfrieren. In der Nacht aus Tiefkühler nehmen und auf Endgare stellen. Kondenswasser ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen. Anschliessend für eine weitere Stunde in den Gärraum stellen. Gipfel nie direkt vom Tiefkühler in den Gärraum bringen!

HERSTELLUNG

Tourit 10 % Naturel trocken mit Weissmehl (IP-Suisse) vermischen, übrige Zutaten beifügen und mit sehr kaltem Wasser zu Teig verarbeiten. Teig flach drücken und während 1 – 2 Stunden im Kühlraum oder Tiefkühler entspannen lassen. Danach die Butter bzw. das Fett einschlagen und tourieren. Wichtig: Eine kühle Teigführung ist für eine optimale Qualität unbedingt einzuhalten. Gipfelteig in Plastiktücher einschlagen und 8 – 10 Stunden bei ca. +4 °C im Kühlraum lassen. Aufarbeiten wie gewohnt.

- **Kneten (spiral)** 1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 2 Min.
- **Anzahl Touren** Buttergipfel: 2 doppelte
  Plunderteig: 2 einfache
  1 doppelte.

TIEFFRIEREN

Teig portionenweise in Plastiktücher einpacken und bei -18 bis -20 °C tieffrieren. Tiefgefrorenen Teig am Vortag aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank auftauen. Gipfelteiglinge ohne Zwischengare einfrieren. In der Nacht aus Tiefkühler nehmen und auf Endgare stellen. Kondenswasser ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen. Anschliessend für eine weitere Stunde in den Gärraum stellen. Gipfel nie direkt vom Tiefkühler in den Gärraum bringen

ZUTATEN

BUTTERGIPFEL

1.000 g	Wasser, sehr kalt
1.800 g	Weissmehl (IP-Suisse)
150 g	**Tourit 10% Naturel**
100 g	Butter
100 g	Milko
80 – 100 g	Hefe
40 g	Salz
20 g	Zucker
20 g	**Piofreeze Naturel**
3.310 – 3.330 g	Teiggewicht insgesamt
700 g	Butter zum Tourieren

PLUNDERTEIG

1.000 g	Wasser, sehr kalt
1.900 – 2.000 g	Weissmehl (IP-Suisse)
200 g	**Tourit 10% Naturel**
100 g	Butter
300 g	Eigelb
150 g	Hefe
35 g	Salz
150 g	Zucker
nach Geschmack	Vanillearoma
10 g	Raspa (Zitronenabrieb)
3.835 – 3.935 g	Teiggewicht insgesamt
1.200 – 1.400 g	Margarine zum Tourieren

Art. 00043050025.0, 25-kg-Sack

XENIA 15 %

Konzentrat für die Herstellung tourierter Gipfel-, Dänisch- oder Plunderteige. Ideal, wenn es einfach gehen muss!

VORTEILE

- einfache und sichere Anwendung
- enthält kein Fremdfett. Wenn zum Einschlagen Butter genommen wird, darf die Bezeichnung «Buttergipfel» verwendet werden.
- gute Frischhaltung der Gebäcke
- maschinenfreundliche Teige
- hohe Gärstabilität
- geeignet für das direkte und das indirekte (GV, GU) Verfahren

ZUTATEN

PARISERGIPFEL

430 g	**Xenia 15 %**
2.550 g	Weissmehl, Typ 550
1.400 g	Wasser, kalt
70–110 g	Hefe
140 g	**Agrano Bäckereifett pflanzlich o.P.** oder **Agrano Crèmemargarine 10% (SG)**
4.590–4.630 g	Teiggewicht insgesamt
1.000 g	**Agrano Gipfelmargarine 30 % (SG)** oder **Agrano Blätterteigmargarine (SG)**

*In **Xenia 15 %** sind die meisten Zutaten bereits im richtigen Verhältnis enthalten. In der Backstube müssen Sie nur noch Mehl, Wasser und Hefe zugeben sowie Ziehfett einschlagen. Die Teige sind verarbeitungstolerant und lassen sich auch in grossen Serien über moderne Aufbereitungsanlagen verarbeiten. Die Gebäckstücke zeichnen sich durch gleichmässige Form, grosses Volumen, eine gebäcktypische Farbe sowie feinen Geschmack aus. Die Krume erscheint lockerporig und schön blättrig geschichtet.*

HERSTELLUNG PARISERGIPFEL

Kneten (spiral)	1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 2 Min.
Teigtemperatur	14–20 °C
Teigruhe	im Tiefkühler: 20–30 Min.
Anzahl Touren	3 einfache
Aufarbeitung	betriebsüblich
Teigeinlage	ca. 60 g
Stückgare	60 Min. (28 °C / 75 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend Mit Dampf einschiessen, nach zwei Drittel der Backzeit Dampf abziehen.
Backen	14–16 Min.

HERSTELLUNG BUTTERGIPFEL

Betriebsüblich

Kneten (spiral)	1. Gang: 3 Min. / 2. Gang: 2 Min.
Teigtemperatur	14 – 20 °C
Teigruhe	im Tiefkühler: 20 – 30 Min.
Anzahl Touren	2 doppelte
Teigeinlage	ca. 60 g
Stückgare	60 Min. (28 °C / 75 % r.F.)
Backtemperatur	230 °C, fallend Mit Dampf einschiessen, nach zwei Drittel der Backzeit Dampf abziehen.
Backen	14 – 16 Min.

REZEPTDIENST

Zu **Xenia 15 %** bietet Agrano gluschtige Rezepte für Apérogipfel, Apfelpastetli, gratinierte Gipfel, Lardini, Minipizza, Nussrollen, Kirschkrapfen, Kokosschnecken, Schinkenweggen, Strudelvarianten sowie Zimt-Vanille-Törtchen. Die Rezepte erhalten Sie von Ihrem Agrano-Fachberater.

ZUTATEN

BUTTERGIPFEL

430 g	**Xenia 15 %**
2.550 g	Weissmehl, Typ 550
1.400 g	Wasser, kalt
110 – 140 g	Hefe
140 g	Butter
4.630 – 4.660 g	Teiggewicht insgesamt
1.000 g	Butter zum Tourieren

Art. 00331050025.0, 25-kg-Sack

BIO XENIA 15 % (KNOSPE)

Biogipfelmischung für Buttergipfel und Vollkorngipfel

VORTEILE

- maschinenfreundliche Teige
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung
- ausgezeichnete Gärstabilität
- vorzüglicher (Butter-)Geschmack

ZUTATEN

BIOBUTTERGIPFEL NORMAL

300 g	**Bio Xenia 15 % (Knospe)**
1.000 g	Wasser
1.800 g	Bioweissmehl, Typ 550
155 g	**Bioreal Frischhefe (Knospe)**
3.255 g	Teiggewicht insgesamt
1.000 g	Biobutter zum Tourieren

BIOBUTTERGIPFEL VOLLKORN

300 g	**Bio Xenia 15 % (Knospe)**
1.000 g	Wasser
100 g	Bioweissmehl, Typ 550
155 g	**Bioreal Frischhefe (Knospe)**
1.500 g	Biovollkornmehl
3.055 g	Teiggewicht insgesamt
800 g	Biobutter zum Tourieren

*Bei der Anwendung müssen nur noch Bioweissmehl, Hefe **(Bioreal Frischhefe (Knospe)** und Wasser im richtigen Verhältnis zugegeben werden. Zum Eintourieren wird Biobutter benötigt.*

HERSTELLUNG

Bio Xenia 15 % (Knospe) leicht mit Biomehl(en) mischen, Wasser und Hefe beigeben. Danach gut und plastisch auskneten. Der Teig darf sich dabei nicht erwärmen und höchstens eine Temperatur von 20 °C aufweisen. Teig sofort zu einem Rechteck abflachen und im Kühlschrank oder im Tiefkühler 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Biobutter eintourieren. 2 doppelte Touren auf 6 mm, in Abständen von ca. 5 Minuten. Tourierten Teig in Plastiktücher einpacken und direkt in den Tiefkühler legen oder 4–8 Stunden bei ca. +4 °C im Kühlschrank lagern. Anschliessend auf herkömmliche Art und Weise aufarbeiten, gären und ausbacken.

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **Teigtemperatur** kühl
- **Anzahl Touren** 2 doppelte / 6 mm

TIPP Bei Verwendung eines Gärschranks muss darauf geachtet werden, dass dieser nicht zu warm ist, weil die Hitze die Fettschichten tourierter Hefeteige zerstören kann.

ALLES, WAS DAS BROT AUSZEICHNET.

WIR UNTER-STÜTZEN SIE JEDERZEIT – INDIVIDUELL & UMFASSEND

UNSER VERTRIEBSTEAM

JOHN BERNER

Geschäftsleiter

T 079 354 67 52

E john.berner@agrano.ch

MANFRED BLUM

Verkaufsleiter

T 079 898 82 17

E manfred.blum@agrano.ch

LUC BRICE

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt, Wallis

T 079 240 66 07

E luc.brice@agrano.ch

RETO HERGER

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura, Oberwallis, Tessin

T 079 600 96 74

E reto.herger@agrano.ch

CHRISTOPH LÜTHI

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen, Uri, Zug

T 079 406 46 01

E christoph.luethi@agrano.ch

THOMAS WIDMER

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich

T 079 634 67 58

E thomas.widmer@agrano.ch

URS WYSS

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Aargau, Bern, Luzern, Solothurn, Zentralschweiz

T 079 484 24 11

E urs.wyss@agrano.ch

ROLAND ELMIGER

Fachberater Gastronomie

Innerschweiz, Bern, Solothurn, südlicher Aargau

T 079 500 42 72

E roland.elmiger@agrano.ch

ETTORE SALERNO

Fachberater Gastronomie

Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn, Zürich

T 079 779 24 21

E ettore.salerno@agrano.ch

Sprechen Sie uns gerne an!

UNSER VERSPRECHEN AN SIE

Mit **langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft** für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden. Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Daher bieten wir Ihnen **massgeschneiderte Lösungen:**

- Persönliche **Fachberatung** in allen Belangen
- Professionelle **Werbeunterstützung** und **Verkaufsförderung**
- Spannende **Fachseminare**
- Zuverlässige **Logistik**

PRODUKT-ÜBERSICHT

Seite	Art.-Nr.	Produkt	Gebinde	Labels	Eigenschaften
	FERTIGMISCHUNGEN 100 %				
6	00343050025.0	Bio Fibrapan 100 % (Knospe)	25-kg-Sack	BIO	
7	01010050025.0	Bio Malzbrot 100 % (Knospe)	25-kg-Sack	BIO	
8	00342050025.0	Bio Rustico 100 % (Knospe)	25-kg-Sack	BIO	
9	00604050025.0	Dinkelberger 100 %	25-kg-Sack		
10	00168050025.0	Integrano 100 %	25-kg-Sack		
11	00141050025.0	Kamix 100 %	25-kg-Sack		
12	00605050025.0	Krustimiel 100 %	25-kg-Sack		
13	00756050020.0	Panegrano 100 %	20-kg-Sack		
13	00756050025.0	Panegrano 100 %	25-kg-Sack		
14	00450050025.0	Pane Pugliese 100 %	25-kg-Sack		
15	00851050012.5	Saatenbrot 100 % GF	12,5-kg-Sack		
16	01494050012.5	Singluplus 100 % GF	12,5-kg-Sack		
17	01499050012.5	Brioche 100 % GF	12,5-kg-Sack		
18	00749050025.0	UrDinkel 100 % (IPS)	25-kg-Sack		
19	00540050010.0	THOMY-Brot 100 %	10-kg-Sack		
	VORMISCHUNGEN 31 – 99 %				
22	00919050012.5	Achtsamenbrot 50 %	12,5-kg-Sack		
23	00561050025.0	Agraform 50 %	25-kg-Sack		
24	00262050025.0	Brioche 50 %	25-kg-Sack		

Seite	Art.-Nr.	Produkt	Gebinde	Labels	Eigenschaften
25	00705050025.0	Ca-Na-Fa-Pan 60 %	25-kg-Sack		
26	00203050025.0	Crusta 50 %	25-kg-Sack		
28	00901050025.0	Das Abendbrot 80 %	25-kg-Sack		
29	00381050025.0	Foresta 50 %	25-kg-Sack		
30	00483050025.0	Gustissimo 50 %	25-kg-ack		
31	00288050025.0	Kürbiskernbrot 50 %	25-kg-Sack		
32	00314050025.0	Maisano 50 %	25-kg-Sack		
33	00459050025.0	Marroronibrot 50 %	25-kg-Sack		
34	00500050025.0	Monvillage 50 %	25-kg-Sack		
35	00586050025.0	TradiLin dunkel 50 %	25-kg-Sack		
35	00587050025.0	TradiLin Korn 50 %	25-kg-Sack		
36	00195050025.0	Provençal 50 %	25-kg-Sack		
37	00607050025.0	Rebbergbrot 50 %	25-kg-Sack		
38	00130050025.0	Sovipan 50 %	25-kg-Sack		
40	00444050025.0	Vitalis CE 50 %	25-kg-Sack		
41	00700050025.0	X-Line 50 %	25-kg-Sack		
	KONZENTRATE 10 – 30 %				
44	00425050025.0	Bio Malzbrot 30 %	25-kg-Sack		
45	01922100025.0	Dalli-Paste vegetabil o.P.	25-kg-Karton		
45	00047050025.0	Dalli-Pulver vegetabil	25-kg-Sack		
46	00136050025.0	Kamix 30 %	25-kg-Sack		
47	00280050015.0	Panonna 10 %	15-kg-Sack		
48	00005050025.0	Panagro 20 %	25-kg-Sack		
48	01125050025.0	Panagro H 15 %	25-kg-Sack		
48	00308050025.0	Panagro R 20 %	25-kg-Sack		
50	00506050025.0	Tressin 15 % (IPS)	25-kg-Sack		
52	00867050025.0	Tressin Suprême 30 %	25-kg-Sack		
54	00474050025.0	Twistbaguettes 25 %	25-kg-Sack		
56	00037150025.0	Vibac-Paste	25-kg-Eimer		
56	00085100025.0	Vibac lacto vegetabil	25-kg-Karton		
	GIPFELI				
60	00042050025.0	Tourit 10 %	25-kg-Sack		
62	00754050025.0	Tourit Naturel 10 %	25-kg-Sack		
64	00043050025.0	Xenia 15 %	25-kg-Sack		
66	00331050025.0	Bio Xenia 15 % (Knospe)	25-kg-Sack		

EIGENSCHAFTEN

- Vegetarisch*
- Vegan**
- mit natürlichen Aromen
- in der Schweiz hergestellt
- ohne Palm lt. Rezeptur

* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

Die Angaben beziehen sich ausschliesslich auf die Zutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Produkt.

Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden. Verbindlich ist jeweils die gültige Spezifikation.

LEIDENSCHAFTLICHE BROTEXPERTEN MIT SCHWEIZER WURZELN.

7.23

AGRANO

MARTIN BRAUN GRUPPE

Agrano AG
Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil
T +41 (0)61 487 72 00
verkauf@agrano.ch, www.agrano.ch