

MARGOPOST

Trends und Informationen für das Bäcker-Konditorgewerbe

162



Brote mit Tradition...

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

In der Schweiz wird seit Jahrtausenden gebacken. Zählte das Brot während langer Zeit vor allem bei der ärmeren Bevölkerung zu den Grundnahrungsmitteln, so werden heute noch durchschnittlich 130 g Brot und Backwaren pro Person und Tag gegessen. Die Vielfalt der hauptsächlich in Klöstern gebackenen Brote war bereits im Mittelalter beeindruckend. Trotz der veränderten Ernährungsgewohnheiten ist die Auswahl der Brote geblieben, und so findet man heute auf dem Schweizer Markt rund 300 bis 400 Brotsorten.

Die enorme Vielfältigkeit des Brotangebots und auch die Einzigartigkeit jeder Brotsorte ist Grund genug, diesem Thema eine MARGO POST zu widmen. In der aktuellen Ausgabe finden Sie alle Grundrezepte der MARGO Spezialbrotvormischungen und deren Anwendungsmöglichkeiten für verschiedene Triebführungsvarianten.

Um die Schönheit und Natürlichkeit der MARGO Brote auf einmalige Weise zu zeigen, haben wir uns auf die Suche nach einem aussergewöhnlichen Ort für diese Aufnahmen gemacht. Fündig geworden sind wir in der Aumüli in Stallikon. In dieser letzten Mühle im Knonaueramt mit Wasserrecht, Wasserrad, Mühlenstuhl und Sägewerk drehte sich das Wasserrad bereits im 14. Jahrhundert.

Ohne die Grosszügigkeit des Vereins Pro Aumüli und insbesondere des Vereinsvorstandes, Herrn Fredi Hofmann, hätten wir diese MARGO POST nicht verwirklichen können. Weiter gilt ein besonderer Dank den Bewohnern des Mühlewohnhauses, ohne deren Einverständnis der mehr als 200 Jahre alte Ofen (vgl. Seite 8) nicht hätte fotografiert werden können. Ebenfalls bedanken wir uns bei Herrn Reinhard Möhrle und dem Dorfmuseum Birmensdorf, durch deren Leihgaben es erst möglich wurde, ein Stück Geschichte in den Bildern der vorliegenden MARGO POST aufleben zu lassen.

MARGO - Qualität, Ideen, Service; diesen Grundsatz leben wir Tag für Tag für Sie!

Als Geschäftsführer der MARGO - BakeMark Schweiz AG ist es mir ein grosses Anliegen, Ihnen für Ihr Vertrauen in unser Unternehmen zu danken. Wir werden auch in Zukunft alles unternehmen, um die partnerschaftliche und erfolgreiche Zusammenarbeit weiterzuführen und auszubauen.

Die Vorbereitungen für die kommende FBK vom Januar 2007 laufen auf Hochtouren und das gesamte MARGO Team kann es kaum erwarten, Sie an unserem Stand begrüßen zu dürfen. Ich freue mich, Sie persönlich kennen zu lernen und mit Ihnen auf unsere gemeinsame Zukunft anzustossen.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre und viel Spass beim Umsetzen der Rezepte!



Marcel Rebmann

Ihr Marcel Rebmann

Geschäftsführer
MARGO - BakeMark Schweiz AG

...rustikal und voll im Geschmack



SCHWARZWÄLDER-BROT MIT RUSTICA-MIX 20%

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
RUSTICA-MIX 20%	320 g
Ruchmehl	1300 g
Backhefe	80 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, locker rund wirken und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen.

3. Schwarzwälder-Brote vor dem Backen wenden, so dass der Schluss nach oben zu liegen kommt. Mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2700 g



QUARK-BROT MIT RUSTICA-MIX 20%

Rezept für 7 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
RUSTICA-MIX 20%	430 g
Weissmehl	1400 g
Roggenmehl	200 g
Backhefe	80 g
Magerquark	400 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	30 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, länglich wirken und in der Mitte mit einem Horn durchdrücken. Das eine Ende durch den Schlitz ziehen, auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen.

3. Quark-Brote bei ¾ Gare mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 3540 g



ROGGEN-BROT MIT ROGGEN-BROT-MIX 100%

Rezept für 5 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
ROGGENBROT-MIX 100%	1400 g
Backhefe	60 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 3 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 26 – 27°C. Stockgare ca. 20 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, oval wirken und im Roggenmehl wenden. Roggen-Brote mit Schluss nach oben in die vorbereiteten Formen legen und gären lassen.

3. Roggen-Brote bei ¾ Gare mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2460 g



MULTIKORN-BROT

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser (25°C)	1000 g
MULTIKORN-MIX 50%	800 g
MULTIKORN-MIX 50% und Wasser miteinander anrühren und mind. 1 Stunde quellen lassen.	

2. Halbweiss- oder Ruchmehl 800 g
Backhefe 80 g
Mit dem eingeweichten MULTIKORN-MIX 50% zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und ca. 6 Minuten schnell.

3. Teigtemperatur ca. 25°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, lang wirken und zu einer Schnecke aufrollen. Multikorn-Brote im Mehl wenden und auf Gärgutträger absetzen.

4. Multikorn-Brote mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2680 g



Rustica-Mix 20%

Auf der Basis von feinstem, dunklem Roggenmehl (60%) wird diese 20%-Mischung gebildet und mit weiteren ausgesuchten Zutaten gemischt.

Der RUSTICA-MIX 20% eignet sich hervorragend für rustikale Spezialbrote und Kleingebäcksorten.

- Die ideale Basis für viele individuelle Brot-Kreationen
- Dosierung nur 20%

Sack à 25 kg, Pistor Art. 0763

Schonend vermahlen und deshalb...



... besonders bekömmlich, ob hell oder dunkel



HAUS-BROT MIT HAUSBROT-MIX 20 – 60%

Rezept für 5 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
HAUSBROT-MIX 20 – 60%	300 g
Halbweiss- oder Ruchmehl	1200 g
Backhefe	40 g
Speisesalz	30 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	60 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke während der Stockgare einmal aufziehen. Teiglinge in der gewünschten Grösse abwägen, rund wirken, im Mehl wenden und zwei Teile zusammen auf Einschiessapparate absetzen.

3. Haus-Brote bei ¾ Gare umdrehen, mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2630 g



MALZKORN-BROT

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
MALZKORN-MIX 50%	800 g
Halbweissmehl	800 g
Backhefe	40 g

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 10 Minuten langsam und ca. 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 25°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, rund wirken, mit Mehl stauben und auf Gärgutträger absetzen.

3. Malzkorn-Brote bei ¾ Gare schneiden, mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2640 g

Tipp: Malzkorn-Teig mit geraffelten Karotten (250 g) oder gehackten, getrockneten Aprikosen (175 g) veredeln.



MALZKORN-BROT MIT HONIG UND BAUMNÜSSEN

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	950 g
MALZKORN-MIX 50%	800 g
Halbweissmehl	800 g
Backhefe	40 g
Backhonig	150 g
Baumnüsse	250 g

Alle Zutaten ausser den Baumnüssen zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss noch die Baumnüsse unter den Teig mischen. Knetzeit ca. 10 Minuten langsam und ca. 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 25°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen und rund wirken. Aus dem restlichen Malzkorn Teig Streifen rollen und je zwei Streifen über die Brote legen und mit Mehl bestäuben.

3. Malzkorn-Brote bei ¾ Gare in der Mitte einschneiden, mit Dampf bei ca. 230°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2990 g



BLACK AND WHITE KRANZ MIT GOLDKORN-MIX 55% UND MALZKORN-MIX 50%

Rezept für 10 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Goldkorn Grundteig	2250 g
Malzkorn Grundteig	2250 g

Goldkorn- und Malzkorn Teig rund wirken und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

2. Brüche mit 30-er Einteiler abpressen und rund wirken. Immer drei Stück vom Goldkorn- und Malzkorn Teig zu einem Kranz zusammenfügen.

3. Black and White Kranz bei ¾ Gare mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 4500 g



GOLDKORN-BROT

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
GOLDKORN-MIX 55%	1000 g
Halbweissmehl	750 g
Backhefe	50 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, oval wirken, im Mehl wenden und auf Einschiessapparate absetzen.

3. Goldkorn-Brote bei ¾ Gare einschneiden. Mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2800 g



GOLDKORN-TOAST

Rezept für 3 Stück à ca. 1100 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
GOLDKORN-MIX 55%	1000 g
Weissmehl	1000 g
Backhefe	70 g
CREMONA EXTRA 10%	200 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 20 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, lang wirken und in Toastbrot-Formen absetzen.

Toastbrot-Formen:
9 x 9 cm = 1100 g
9 x 7 cm = 900 g
runde mit 7 cm ø = 500 g

3. Goldkorn-Toast bei ¾ Gare mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug ausbacken.

Gesamtgewicht 3270 g



Goldkorn-Mix 55%

Dieses Brot ist Gold wert! GOLDKORN-MIX 55% ist eine Brotvormischung mit 10 wertvollen Getreidekörnern und Oelsamen. Das Original – für ein gesundes und ballaststoffreiches Brot!

- Unvergleichlich im Geschmack
- Lange Frischhaltung
- Enthält viele Ballaststoffe, Spurenelement und Fettsäuren

Sack à 25 kg, Pistor Art. 4900



Malzkorn-Mix 50%

Wer dunkle Brote mag, wird die Grundmischung MALZKORN-MIX 50% lieben! Aus vielen Körnern und Samen sowie einem hohen Malzgehalt entsteht ein besonders dunkles und ballaststoffreiches Brot.

- Dunkles Brot mit hohem Malzanteil und vielen Ballaststoffen
- Unvergleichlich im Geschmack
- Lange Frischhaltung

Sack à 25 kg, Pistor Art. 4901

Vom Meister geformt und mit Liebe gebacken...



... mit MARGO Rezepten so vielfältig und sicher



WEGGLI MIT FLEX

Rezept für 51 Stück à ca. 60 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
FLEX	300 g
Weissmehl	1700 g
Backhefe	100 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 26 – 27°C. Bruchgare ca. 20 Minuten. Teigstücke nach der Bruchgare abpressen und rund schleifen. Weggli auf Backbleche absetzen und auf Gare stellen. Mit dem Weggliholz die eher jungen Weggli abdrücken, mit Ei anstreichen und fertig gären lassen.

3. Weggli bei guter Gare kurz mit offenem Zug bei ca. 240°C anbacken, Zug schliessen und dämpfen. Weggli goldgelb mit offenem Zug ausbacken.

Gesamtgewicht 3100 g



DINKELBUTTERZOPF MIT BUTTER-FLEX

Rezept für 7 Stück à ca. 500 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
BUTTER-FLEX	400 g
Dinkelmehl mit Dinkelschrot	2150 g
Backhefe	80 g
Vollei	100 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 26 – 27°C. Stockgare ca. 10 Minuten. Teigstücke in der gewünschten Grösse abwiegen, lang rollen und flechten. Dinkelbutterzöpfe mit Ei anstreichen und auf Gare stellen.

3. Dinkelbutterzöpfe bei ¾ Gare im Kühlschrank ca. 10 Minuten abstehen lassen. Danach nochmals mit Ei anstreichen und mit offenem Zug bei ca. 225°C goldgelb ausbacken.

Gesamtgewicht 3730 g



BUTTERZOPF MIT BUTTER-FLEX

Rezept für 7 Stück à ca. 500 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
BUTTER-FLEX	400 g
Weissmehl	2150 g
Backhefe	80 g
Vollei	100 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 26 – 27°C. Stockgare ca. 10 Minuten. Teigstücke in der gewünschten Grösse abwiegen, lang rollen und flechten. Butterzöpfe mit Ei anstreichen und auf Gare stellen.

3. Butterzöpfe bei ¾ Gare im Kühlschrank ca. 10 Minuten abstehen lassen. Danach nochmals mit Ei anstreichen und mit offenem Zug bei ca. 225°C goldgelb ausbacken.

Gesamtgewicht 3730 g



COMBICORN-BROT

Rezept für 7 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Einweichen:	
COMBICORN 5 – 50%	580 g
Wasser	300 g
COMBICORN 5 – 50% und Wasser	
miteinander mischen und 30 Minuten quellen lassen.	

2. Zutaten Teig:	
Wasser	1000 g
Halbweissmehl	1450 g
Backhefe	80 g
Speisesalz	40 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	30 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss das eingeweichte COMBICORN 5 – 50% unter den Teig mischen.

3. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwiegen, lang wirken, mit Wasser anfeuchten und im COMBICORN 5 – 50% wenden. Brote auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen.

4. Combicorn-Brote bei ¾ Gare mit flacher Klinge schneiden. Mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 3480 g



HIRTEN-BROT MIT COMBICORN 5 – 50%

Rezept für 7 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Einweichen:	
COMBICORN 5 – 50%	400 g
Wasser	300 g
COMBICORN 5 – 50% und Wasser	
miteinander mischen und 30 Minuten quellen lassen.	

2. Zutaten Teig:	
Wasser	1000 g
Ruchmehl	1450 g
Backhefe	80 g
Speisesalz	40 g
GÄRCONTROLLER GOLDPERLS	30 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss das eingeweichte COMBICORN 5 – 50% unter den Teig mischen.

3. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in Brüche der gewünschten Grösse abwiegen und im Teigteiler zu rechteckigen Teigstücke schneiden. Hirten-Brote im Ruchmehl wenden und auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen.

4. Hirten-Brote bei ¾ Gare mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 3300 g



PARISETTE MIT BAGUETTE-MIX 10%

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
BAGUETTE-MIX 10%	160 g
Weissmehl	1450 g
Backhefe	80 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwiegen, lang wirken und auf Einschiessapparate absetzen.

3. Parisettes bei ¾ Gare mit flach gehaltener Klinge 3 – 4 mal schneiden. Mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2690 g

Für Buttergebäcke



Butter-Flex

Pastöse, rein butterhaltige Backvormischung zur rationellen Herstellung von Butter-Gebäcken mit Hefe wie Zöpfe, Toastbrote, 1. August-Weggen, Drei-Königskuchen und Gritibänzen.

- Gebäcke mit ausgezeichnetem Buttergeschmack
- Sicherheit in der Verarbeitung
- Gleichmässige Porung und zarte elastische Krume
- Hervorragende Frischhaltung
- Stets konstante Qualität

Karton à 12 kg, Pistor Art. 4862



Combicorn 5 - 50%

Flexibel und rationell in der Anwendung:

Zugabemengen von 5% bis 50% ergeben eine Fülle unterschiedlicher Gebäckarten und geschmacklicher Variationen für ein abwechslungsreiches und individuelles Sortiment. Nach kurzer Quellzeit wird die Mischung unter den fertigen Brot- oder Brötchenteig geknetet oder direkt bei der Teigbereitung zugegeben.

Gesunde, zeitgemässe Zutaten:

Ernährungsphysiologisch wertvolle Rohstoffe (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Sojaschalen, Malz, Weizen, Haferkerne, Mais) ergeben Gebäcke mit kernig-aromatischem Geschmack bei gleichzeitig leichter, lockerer Krume.

Sack à 25 kg, Pistor Art. 3885

Ein Brot so schmackhaft und lecker...



...das gibt's natürlich nur beim Bäcker



PANE LUCIANE

Rezept für 9 Stück à ca. 600 g Teigeinlage

1. Wasser	2500 g
PANE LUCIANE 20%	670 g
Weissmehl Typ 550	2670 g
Backhefe	40 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 1/3 länger als Brötchenteig

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare 3 – 4 Stunden in einer Teigwanne bei Raumtemperatur oder gekühlt über Nacht bei 4 – 6°C. Pro Wanne (60 x 40 x 18 cm) ca. 6 kg Teig ruhen lassen. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, längs aufrollen und auf Einschiessapparate absetzen.

3. Pane Luciane sofort mit Dampf bei ca. 250°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 5880 g

Tipp: Zugabe Möglichkeiten für Pane Luciane

Knoblauch	4.0% auf Teiggewicht
Oliven	7.5% auf Teiggewicht
Tomaten	10.0% auf Teiggewicht
Thunfisch	5.0% auf Teiggewicht
Parmesan	3.0% auf Teiggewicht
Peppadew	7.5% auf Teiggewicht



PAIN JULIENNE MIT PANE LUCIANE 20%

Rezept für 14 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	2500 g
PANE LUCIANE 20%	670 g
Weissmehl Typ 550	2670 g
Backhefe	40 g
Gemüsemischung Julienne	400 g

Alle Zutaten ausser der Gemüsemischung zu einem plastischen Teig auskneten. Am Schluss noch das Gemüse darunter ziehen. Knetzeit ca. 1/3 länger als bei Brötchenteig.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare 3 – 4 Stunden in einer Teigwanne bei Raumtemperatur oder gekühlt über Nacht bei 4 – 6°C. Pro Wanne (60 x 40 x 18 cm) ca. 6 kg Teig ruhen lassen. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse rechteckig abwägen. Die eine Hälfte der Teiglinge umdrehen und auf Einschiessapparate absetzen.

3. Pain Julienne sofort mit Dampf bei ca. 250°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 6280 g



BERND DAS BROT

Rezept für 2,8 Stück à ca. 850 g Teigeinlage

1. Zutaten Teig:

Wasser	1000 g
BERND DAS BROT 50%	700 g
Ruchmehl	420 g
Roggenmehl	270 g
Backhefe	35 g

Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 8 Minuten langsam und ca. 5 Minuten schnell. Teigtemperatur ca. 26 – 28°C. Stockgare ca. 30 Minuten.

2. Decormischung:

Haferflocken	70 g
Sonnenblumenkerne	70 g
Sesam	35 g
Leinsamen	35 g

Alle Zutaten miteinander mischen. Teiglinge nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, rund- und dann lang wirken. Bernd das Brot in der Decormischung wenden und in Backformen legen. Sofort mit dem Messer der Länge nach 2 cm tief einschneiden.

3. Bernd das Brot bei voller Gare mit Dampf bei ca. 250°C anbacken und mit offenem Zug ausbacken.

Gesamtgewicht 2635 g



FITKORN-SPEZIAL BROT

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
FITKORN-SPEZIAL MIX 50%	900 g
Halbweissmehl	900 g
Backhefe	40 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 5 Minuten langsam und ca. 7 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 45 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, lang wirken und in der Decormischung wenden (Decormischung: 3 Teile Sesam und 2 Teile Haferflocken). Brote auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen.

3. Fitkorn-Spezial Brote bei ¾ Gare mit flacher Klinge schneiden. Mit Dampf bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2840 g



FITKORN-HERZ BROT

Rezept für 6 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
FITKORN-HERZ MIX 50%	850 g
Halbweissmehl	850 g
Backhefe	50 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 10 Minuten langsam und 3 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, rund wirken mit Mehl stauben und auf Einschiessapparate absetzen.

3. Fitkorn-Herz Brote bei ¾ Gare mit Herzausstecher abdrücken. Mit Dampf, bei ca. 240°C anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.

Gesamtgewicht 2750 g



SONNTAGS-BROT MIT BISTRO-MIX 20%

Rezept für 7 Stück à ca. 450 g Teigeinlage

1. Wasser	1000 g
BISTRO-MIX 20%	400 g
Weissmehl	1600 g
Backhefe	80 g
Kristallzucker	60 g
CREMONA EXTRA 10%	200 g

Alle Zutaten zusammen zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 7 Minuten langsam und 5 Minuten schnell.

2. Teigtemperatur ca. 24 – 26°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke nach der Stockgare in der gewünschten Grösse abwägen, lang wirken, auf Einschiessapparate absetzen und mit Ei anstreichen.

3. Sonntags-Brote bei ¾ Gare im Kühlschrank ca. 10 Minuten abstehen lassen. Danach nochmals mit Ei anstreichen, mit einer Klinge schneiden und mit offenem Zug bei ca. 225°C goldgelb ausbacken.

Gesamtgewicht 3340 g



Pane Luciane 20%

Die Brotvormischung PANE LUCIANE 20% eignet sich hervorragend zur Herstellung feiner, südländischer Brotspezialitäten. Mit PANE LUCIANE bringen Sie mediterranes Ambiente in Ihre Bäckerei.

- Angereichert mit natürlichem Olivenöl
- Dosierung nur 20%
- Rationell zu verarbeiten
- Einzigartig frisch und knusprig

Sack à 25 kg, Pistor Art. 3482



Fitkorn Herz-Mix 50% und Fitkorn Spezial-Mix 50%


Natürlicher Geschmack, herzhafter Genuss
Die Konsumenten schätzen Fitkorn Spezial- und Fitkorn Herz Brote sowohl wegen ihrem aussergewöhnlichen Geschmack als auch wegen ihrer einmalig langen Frischhaltung. Dank der wertvollen Rohstoffe (Magnesium, Inulin, überdurchschnittlich viele Nahrungsfasern, mehrfach ungesättigten Fettsäuren) verhelfen Sie Ihrem Körper sich rundum wohlfühlen.


FITKORN SPEZIAL-MIX 50% mit Magnesium und Inulin
Sack à 25 kg, Pistor Art. 4746


FITKORN HERZ-MIX 50% mit einem hohen Anteil an Nahrungsfasern und mehrfach ungesättigten Fettsäuren
Sack à 25 kg, Pistor Art. 4756





Triebführungsvarianten Teil 1


GOLDKORN-MIX 55%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Goldkorn-Brot Black and White Kranz</p> <p>Brotvormischung 55% für gesundes und ballaststoffreiches Brot. Enthält zehn wertvolle Getreidekörner und Ölsamen. Das Original!</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4900</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: GOLDKORN-MIX 55% Weizenmehl, Roggenmehl, Hirse, Roggenschrot, Maisgriess, Hafergrütze, Gerstenschrot, Leinsamen, Dinkelkernschrot, Sojagrütze, Sonnenblumenkerne, Salz jodiert, Weizenkleie, Säuerungsmittel (Milchsäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).</p>				


BERND DAS BROT 50%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Bernd das Brot</p> <p>Brotvormischung für Dreikornbrote mit langer Frischhaltung und saftiger Krume. Angereichert mit Magnesium und Vitamin E. Das Brot mit dem einmaligen Werbekonzept.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4757</p>	Backhefe	2.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	26 – 28°C	26 – 28°C	26 – 28°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: BERND DAS BROT 50% Sonnenblumenkerne, Maisflocken, Roggenmehl, Weizenmehl, Kartoffelflocken, getrockneter Sauerteig, Leinsaat, jodiertes Speisesalz, Weizenkeimkeim, pflanzliches Öl, Weizenkleber, Stabilisator (Guarkernmehl), Weizenkeimkeim, getrockneter Malzextrakt, Magnesiumoxid, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).</p>				


RUSTICA-MIX 20%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Schwarzwälder-Brot Rustica-Quarkbrot</p> <p>Backvormischung auf der Basis von dunklem Roggenmehl zur Herstellung von rustikalen Spezialbrot und Kleingebäcksorten.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 0763</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	3% auf Gesamtmehl	3.7% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: RUSTICA-MIX 20% Roggenmehl (60%), Speisesalz jodiert, Molkepulver, Weizensauerteig getrocknet, Roggenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (Zitronensäure).</p>				

MALZKORN-MIX 50%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Malzkorn-Brot Malzkorn Brot mit Honig und Baumüssen</p> <p>Grundmischung für malziges, ballaststoffreiches und besonders dunkles Brot aus vielen Körnern und Samen.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4901</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	2.0% auf Gesamtmehl	2.0% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: MALZKORN-MIX 50% Weizenmehl, Weizenmalzmehl (14%), Gerstenschrot, Hafergrütze, Weizenkleber, Roggenmehl, Leinsamen, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Speisesalz jodiert, Gerstenmalzextrakt getrocknet (4%), Sauerteigextrakt getrocknet, Emulgator (E481), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.</p>				


COMBICORN 5 – 50%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Combicorn-Brot Hirten-Brot</p> <p>Für Brot und Kleingebäck, COMBICORN 5 – 50% als Basisprodukt bietet vielfältige Möglichkeiten zur Herstellung Ihrer eigenen Mehrkorn-Spezialitäten.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 3885</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	3% auf Gesamtmehl	3% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl	1% auf Gesamtmehl
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: COMBICORN 5 – 50% Maisgriess, Haferkerne, Malzmehl, Leinsamen, Sojaspesekleie, Sonnenblumenkerne, Weizenkleber, Sesamsamen, Weizenmehl, getrockneter Sauerteig, Speisesalz.</p>				


MULTIKORN-MIX 50%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Multikorn-Brot</p> <p>Brotvormischung für gesundes und ballaststoffreiches Brot. Enthält wertvolle Getreidekörner und Ölsaaten.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 0822</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	3.5% auf Gesamtmehl	3.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: MULTIKORN-MIX 50% Roggenmehl, Weizenmehl, Haferflocken, Gerstenvollkornflocken, Hirse, Maisgriess, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Speisesalz jodiert, Molkenpulver, Gerstenmalzmehl, Säuerungsmittel (Zitronensäure).</p>				


PANE LUCIANE 20%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Pane Luciane Pain Julienne</p> <p>Brotvormischung zur Herstellung mediterraner Gebäckspezialitäten mit natürlichem, kaltgepressten Olivenöl.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 3482</p>	Backhefe	1.2% auf Gesamtmehl	Pane Luciane eignet sich hervorragend als Halbback-Produkt. Mit der Grundrezeptur hergestellte Brote nach 15 – 20 Minuten Backzeit je nach Teiginlage aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Halbback-Produkte können verpackt im Kühlschrank bis 2 Tage gelagert und bei Bedarf fertig gebacken werden.	Pane Luciane eignet sich hervorragend als Halbback-Produkt. Mit der Grundrezeptur hergestellte Brote nach 15 – 20 Minuten Backzeit je nach Teiginlage aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Halbback-Produkte können verpackt im Tiefkühler bis 4 Wochen gelagert und bei Bedarf fertig gebacken werden.
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	–	–	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Stockgare	–	–	20 Minuten
	Stückgare	–	–	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: PANE LUCIANE 20% Weizenmehl, jodiertes Speisesalz, getrockneter Weizensauerteig, Weizenkleber, Stabilisator (Guarkernmehl), Olivenöl nativ (mit Aromen Basilikum, Oregano), Traubenzucker, Emulgator (Raps-Lecithin), Säureregulator (Diphosphat), pflanzliches Öl, Malzmehl, Milchzucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.</p>				


BAGUETTE-MIX 10%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Parisette</p> <p>10% Backvormischung auf der Basis von Malz zur Herstellung von hellen Baguettes, Spezialbrotsorten und Kleingebäck.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4908</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	4% auf Gesamtmehl	4% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	–	–	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Stockgare	20 Minuten	20 Minuten	20 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: BAGUETTE-MIX 10% Weizenmehl, Speisesalz jodiert, Gerstenmalzmehl, Dextrose, Emulgatoren (E472e, Sojalecithin), Weizenquellmehl, Sojamehl, Enzyme, Lactose, Milchweiss, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).</p>				


Triebführungsvarianten Teil 2


HAUSBROT-MIX 20 – 60%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Haus-Brot Grundmischung zur Herstellung von individuellem Hausbrot. Ergibt je nach zugegebenem Anteil Grundteig verschiedenste Arten von Spezialbrot.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4909</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: HAUSBROT-MIX 20 – 60% Weizenmehl, Roggenschrot, Maisgrüss, Roggenmehl, Weizenkleie, Gerstenschrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Weizenquellmehl, Weizenkleber, Roggenquellmehl, Speisesalz jodiert, Säuerungsmittel (Zitronensäure).</p>				



ROGGENBROT-MIX 100%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Roggen-Brot Bröt- und Brötchenmischung für reine, kräftige Roggengebäcke mit intensivem Roggengeschmack.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4911</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	3.5% auf Gesamtmehl	3.0% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	–	4.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	26 – 27°C	26 – 27°C	26 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: ROGGENBROT-MIX 100% Roggenmehl, Roggensauerteig getrocknet, Weizenkleber, Roggenschrot, Pflanzenfett gehärtet, Speisesalz jodiert, Roggenkeimkleie, Zucker, Emulgator (E472e), Weizenmalzmehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme. Gesamtroggenanteil: 83%</p>				

FITKORN SPEZIAL-MIX 50%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Fitkorn Spezial-Brot Fitkorn Spezial-Brot liefert mit Inulin und Magnesium einen Beitrag zur gesunden Ernährung.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4746</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	1.5% auf Gesamtmehl	1.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: FITKORN SPEZIAL-MIX 50% Weizenmehl, Roggenmehl, Haferflocken, Leinsamen, Nahrungsfasern (Inulin), Reiskleie, jodiertes Speisesalz, Reisqueilmehl, Bohnenmehl, Roggensauerteig getrocknet, Weizenkleber, pflanzliches Öl, Weizenmalzmehl, Emulgator (E472e), Gerstenmalzextrakt, Trennmittel (Calciumcarbonat), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.</p>				


FITKORN HERZ-MIX 50%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Fitkorn Herz-Brot Fitkorn Herz-Brot enthält einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Nahrungsfasern, welche die Verdauung fördern. Der hohe Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren wirkt sich zudem positiv auf den Cholesterinspiegel aus.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 4756</p>	Backhefe	2.0% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	2.0% auf Gesamtmehl	4% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: FITKORN HERZ-MIX 50% Haferkleie, Weizenmehl, Haferkerne, Haselnüsse, Roggenmehl, Speisesalz jodiert, Dextrose, Gerstenmalzmehl, pflanzliches Fett gehärtet, Weizensauerteig getrocknet, Weizenquellmehl, Säuerungsmittel (Milchsäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).</p>				

BISTRO-MIX 20%		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Sonntags-Brot 20% Backvormischung auf der Basis von Milchbestandteilen zur Herstellung von Zöpfen, Weggli, Gipfeln, Plunder, Süsssteigen und Feinbackwaren.</p> <p>25 kg Sack Pistor Art. Nr. 0808</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl	4.0% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	–	–	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	24 – 26°C	24 – 26°C	24 – 26°C
	Stockgare	30 Minuten	30 Minuten	30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: BISTRO-MIX 20% Weizenmehl, Magermilchpulver, Weizenquellmehl, Speisesalz jodiert, Dextrose, Volleipulver, Emulgatoren (E 472e, Sojalecithin), Gerstenmalzmehl, Sojamehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme.</p>				

FLEX		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
 <p>Weggli Pastöse, fettstoffhaltige Backvormischung zur rationellen Herstellung von gesalzenen hefe- und fettstoffhaltigen Gebäcke wie Weggli, Sandwiches, Zöpfe, Sonntagsbrote und Toastbrote.</p> <p>14 kg Karton Pistor Art. Nr. 4863</p>	Backhefe	1.5% auf Gesamtmehl	3.5% auf Gesamtmehl	4.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	1.0% auf Gesamtmehl	1.0% auf Gesamtmehl	–
	GAROSTAR FROST	–	–	2.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 27°C	25 – 27°C	25 – 27°C
	Stockgare	15 Minuten	15 Minuten	15 Minuten
	Stückgare	15 Minuten dann abdrücken	15 Minuten dann abdrücken	15 Minuten dann abdrücken
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: FLEX Pflanzliches und tierisches Fett teilweise gehärtet, Dextrose, Speisesalz, Malzmehl, Weissmehl, Emulgatoren (E 472, E 471, -Sojalecithin), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Antioxidationsmittel (E 320).</p>				

BUTTER-FLEX		Kühlschrank (+4°C)	Gärverzögerung (GV)	Tiefkühlung (TK)
  <p>Butterzopf Dinkel-Butterzopf Pastöse, rein butterhaltige Backvormischung zur rationellen Herstellung von Butter-Gebäcken mit Hefe.</p> <p>12 kg Karton Pistor Art. Nr. 4862</p>	Backhefe	2.7% auf Gesamtmehl	2.7% auf Gesamtmehl	2.5% auf Gesamtmehl
	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	–	–	–
	GAROSTAR FROST	–	–	1.0% auf Gesamtmehl
	Teigtemperatur	25 – 26°C	25 – 26°C	25 – 26°C
	Stockgare	0 – 30 Minuten	0 – 30 Minuten	0 – 30 Minuten
	Stückgare	10 – 15 Minuten	keine	10 – 15 Minuten
	Lagern	+4°C / bis 20 Std.	0°C / bis 24 Std.	-18°C / bis 10 Tage
	Backtemperatur	10°C tiefer	10°C tiefer	10°C tiefer
<p>Zutaten: BUTTER-FLEX Eingesottene Butter (55%), Speisesalz, Magermilchpulver, Weissmehl, Dextrose, Zucker, Gerstenmalzmehl, Emulgatoren (E471, E472e, Sojalecithin), Enzyme, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure).</p>				

Anlage: MIWE Gäromat	Programm / Gärverzögerung			Programm Rückholzeile		
	Temperatur	Zeit (Std.)	relative Feuchte	Temperatur	Zeit (Std.)	relative Feuchte
Schnellabkühlung (SA)	-18°C	1:00	–	–	–	–
Lagerung (GU)	-4°C	–	–	+/-0°C	–	–
Gärverzögerung (GV)	+10°C	4:00	–	+8°C	8:00	–
Gären	+15°C	2:00	85%	–	–	–

Backmittel	GÄRCONTROLLER GOLDBERLS	GAROSTAR FROST
 <p>25 kg Sack, Pistor Art. Nr. 4812</p>	Granulartförmiges Backmittel für alle Kleingebäcke, Spezialbrote und Süsshefeteige speziell für die Gärverzögerung und Tiefkühlung.	Backmittel zur Erhaltung der Treibkraft von gefrorenen Teiglingen (Gärunterbrechung).
	<p>Dosierung: 30 – 60 g pro Liter Schütflüssigkeit. 2 – 4% auf Mehl.</p> <p>Zutaten: Malzmehl, Zucker, Emulgatoren (E472e, E322), Sojamehl, Stabilisator (Guarkernmehl), Säureregulator (E450), Weizenmehl, Milchsücker, Milchprotein, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme, pflanzliches Öl, Karamellzucker.</p> <p>25 kg Sack, Pistor Art. Nr. 4749</p>	<p>Dosierung: Angestammte Rezepturen, zusätzlich zum normal eingesetzten Backmittel 30 - 40 g GAROSTAR FROST pro Liter Schütflüssigkeit. 2% - 2.5% auf Gesamtmehlgewicht.</p> <p>Zutaten: Weizenmehl, Dextrose, Zucker, Emulgator (E472e), pflanzliches Fett, Mehlbehandlungsmittel (E300).</p>



Das MARGO Brotsortiment auf einen Blick



MACHEN SIE AUF IHR BROTANGEBOT AUFMERKSAM

Mit den MARGO BROT-DECKENHÄNGERN schaffen Sie ein besonderes Ambiente in Ihrer Bäckerei - und beim Kunden entsteht Lust auf mehr!

Bei einer Bestellung von mindestens 25 kg MARGO Spezialbrotvormischung erhalten Sie **auf Wunsch** gratis drei Brot-Deckenhänger (Format A3) mit zwei Stimmungsbildern aus der vorliegenden MARGO Post (Lieferung durch Pistor).

Bitte geben Sie die **Pistor Gratisartikelnummer 9281** der MARGO BROT-DECKENHÄNGER bei der Bestellung an. Dieses Angebot gilt ab 16.10.2006 solange Vorrat.

Bei Fragen steht Ihnen Ihr MARGO Verkaufsberater oder Ihre MARGO Telefonverkäuferin (041 768 22 77) jederzeit gerne zur Verfügung.

