



Premium Cool-Bake



Premium Cool-Bake ist ein modernes Universalbackmittel, das speziell für die Produktion Ihrer Halbgebackenen Backwaren eingesetzt wird. Volles Aroma und eine sehr gute Rösche entwickeln sich mit Vollendung der zweiten Backphase. Somit können Sie Ihrem Kunden in kürzester Zeit ofenfrische Backwaren anbieten. Optimale Ergebnisse werden auch über die Gärunterbrechung und Gärverzögerung erzielt.



Rezeptvorschlag:

Schnittbrötchen

Betriebsrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg	_____
Premium Cool-Bake	0,350 kg	_____
Hefe	0,350 kg	_____
Margarine	0,200 kg	_____
Meersalz	0,200 kg	_____
Wasser	ca. 5,700 l	_____

Teiggewicht	16,800 kg	
--------------------	------------------	--

Knetzeit:

Ca. 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 24 - 25 °C.

Teigruhe:

Ca. 5 bis 10 Minuten.

Aufarbeitung:

Wie gewohnt über die Brötchenanlage fahren.

Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt für Halbgebackene-Brötchen ca. 90 – 120 Minuten. Dabei sollte eine Temperatur von 22 – 24 °C bei 65 % relativer Luftfeuchtigkeit eingehalten werden.

1. Backprozess:

Bei knapper Gare werden die Brötchen mit dem Schluss nach oben auf Lochbleche abgesetzt und bei ca. 230 °C mit normaler Schwadmenge in den Ofen geschoben. Sofort wird die Ofentemperatur auf ca. 160 °C reduziert. Die Backwaren werden hell ausgebacken.

2. Backprozess:

Wir empfehlen eine Backtemperatur von ca. 220 °C.

Backzeit:

Die erste Backphase beträgt ca. 9 - 12 Minuten.
Die zweite Backphase beträgt ca. 7 – 9 Minuten.