



**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.



Hochwertige Fruchtpürees.



Beste Zutaten für Glacé.



Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.



Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.



FERTIGMISCHUNGEN 100 %

Unsere Fertigmischungen bieten einfachste und effizienteste Verarbeitung. Erweitern Sie im Handumdrehen Ihr Sortiment mit vielfältigen Broten von mildem bis kräftig-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 Gebäckeeigenschaften.

ab Seite 42



GIPFELI CROISSANTS

Unsere Konzentrate für die Herstellung feinsten 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 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

**LEIDENSCHAFTLICHE
BROTEXPERTEN
MIT SCHWEIZER
WURZELN.**





Art. 00343050025.0, 25-kg-Sack

BIO FIBRAPAN 100 % (KNOSPE)

Biofertigmischung für die Herstellung von dunklem Spezialbrot mit Ölsaaten



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 abwägen, 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 abwägen, 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.

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)
<hr/>	
..... 3.600 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00342050025.0, 25-kg-Sack

BIO RUSTICO 100 % (KNOSPE)

Biofertigmischung für die Herstellung von herrlich rustikalem Brot mit kräftigem Aroma



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.

VORTEILE

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

HERSTELLUNG BROT / BRÖTCHEN

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

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

..... 1.600 g	Bio Rustico 100% (Knospe)
..... 70 g	Bioreal Frischhefe (Knospe)
..... 1.000 g	Wasser

..... 2.670 g Teiggewicht insgesamt

- ☛ **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



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 Spiralknetter 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.

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)

ZUTATEN

BROT

..... 10.000 g	Dinkelberger 100 %
..... 180 g	Hefe
..... 7.000 g	Wasser
<hr/>	
..... 17.180 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00168050025.0, 25-kg-Sack

INTEGRANO

100 %

Fertigmischung aus steingemahlene Mehlen für die Herstellung von Vollkornbrot 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)



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 einschneiden, 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 zusammensetzen und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Mit viel Dampf einschneiden, nach 10 Minuten Dampf abziehen und knusprig ausbacken.

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

.....	2.000 g	Integrano 100 %
.....	1.400 g	Wasser
.....	80 g	Hefe

..... 3.480 g Teiggewicht insgesamt

VARIANTEN

- Baumnüsse, geräucherte Speckwürfel oder Sonnenblumenkerne (10 % auf das Teiggewicht) am Ende des Knetvorganges unterziehen.
- 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 einschneiden.

- **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 Kartoffelbrot



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

- **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- **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.

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

..... 2.000 g	Kamix 100 %
..... 1.300 g	Wasser
..... 70 g	Hefe
<hr/>	
..... 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. 00618050012.5, 12,5-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
<hr/>	
..... 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

PANEGRANO

100 %

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



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 abwägen, 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.

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

..... 5.000 g	Panegrano 100 %
..... 3.200 g	Wasser
..... 150 g	Hefe
<hr/>	
..... 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 Ferien-erinnerungen 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 einschies-sen, 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 einschies-sen, 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.

HERSTELLUNG

Teiglinge mit Wasser abwägen, formen, in Sonnenblumenkernen wälzen und backen (bei $\frac{3}{4}$ 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.

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)

ZUTATEN

BROT

..... 10.000 g	Saatenbrot 100 % GF
..... 6.600 g	Wasser (28 °C)
..... 200 g	Hefe
<hr/>	
..... 16.800 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 01494050012.5, 12,5-kg-Sack

SINGLUPLUS

100 % GF

Fertigmischung für glutenfreies,
ballaststoffreiches Brot



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
<hr/>		
.....	19.600 g	Teiggewicht insgesamt



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.

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 französische 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
<hr/>	
..... 2.140 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 00749050025.0, 25-kg-Sack

URDINKEL 100 % (IPS)

Fertigmischung für die Herstellung von herrlich herzhaften UrDinkel-Brot 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)

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.

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

.....	5.000 g	UrDinkel 100 %
.....	3.000 g	Wasser
.....	200 g	Hefe
<hr/>		
.....	8.200 g	Teiggewicht insgesamt

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 einschliessen 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-Brotten und -Brötchen



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 abwägen, 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.

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

..... 4.000 g	THOMY-Brot 100 %
..... 2.000 g	Wasser
..... 160 g	Hefe
<hr/>	
..... 6.160 g	Teiggewicht insgesamt





VOR- MISCHUNGEN 31 – 99 %

PRODUKTÜBERSICHT

Achtsamenbrot	Seite 22
Agraform	Seite 23
Bio Dinkel-Grünkernmix	Seite 24
Brioche	Seite 26
Ca-Na-Fa-Pan	Seite 27
Crusta	Seite 28
Das Abendbrot	Seite 30
Foresta	Seite 31
Gustissimo	Seite 32
Kürbiskernbrot	Seite 33
Maisano	Seite 34
Marronibrot	Seite 35
Monvillage	Seite 36
Tradilin Dunkel	Seite 37
Provençal	Seite 38
Rebbergbrot	Seite 39
Sovipan	Seite 40
Vitalis CE	Seite 42
X-Line	Seite 43

Art. 00919050012.5, 12,5-kg-Sack

ACHTSAMEN- BROT

50 %

Vormischung für ein genussvolles
Saatenbrot mit acht unterschied-
lichen 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



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.

ZUTATEN

BROT

..... 3.000 g	Achtsamenbrot 50 %
..... 3.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
..... 3.600 g	Wasser
..... 180 g	Hefe
<hr/>	
..... 9.780 g	Teiggewicht insgesamt

- **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



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 abwägen und mit dem Langroller aufarbeiten. 2 Stränge miteinander verdrehen und auf den Einschiessapparat absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl oder Saaten bestäuben / bestreuen und im vorgedämpften Ofen knusprig ausbacken.

HERSTELLUNG RUSTICO-FORMENBROT

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen 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.

VORTEILE

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

ZUTATEN

RUSTICO-ZOPF / -FORMENBROT

.....	1.600 g	Agraform 50 %
.....	1.600 g	Weissmehl, Typ 550
.....	2.000 g	Wasser
.....	100 g	Hefe
<hr/>		
.....	5.300 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 01708050025.0, 25-kg-Sack

BIO DINKEL-GRÜNKERNMIX 70% (KNOSPE)

Biovormischung mit Dinkel-Grünkern für ein charaktervolles Brot mit urigem Geschmack



VORTEILE

- nussig-würziges Aroma
- veredelt mit einem inaktivem Bio Dinkel-Sauerteig
- aussergewöhnliche Feuchtigkeit
- lange Haltbarkeit

ZUTATEN

FÜR 21 BROTE ZU 550 G (GEBACKEN)

..... 5.000 g	Bio Dinkel-Grünkern-mix 70% (Knospe)
..... 2.200 g	Bio Weismehl Typ 550 (Knospe)
..... 150 g	Bioreal Frischhefe (Knospe)
..... 5.500 g	Wasser
<hr/>	
..... 12.850 g	Teiggewicht insgesamt

TIPP Aufgrund der Verwendung von Grünkern unterscheidet sich die Teigkonsistenz von herkömmlichen Teigen. Deshalb empfehlen wir Ihnen, die Teiglinge mit Wasser zu verarbeiten.

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Grünkerns, einer jahrhundertealten Spezialität, deren erste schriftliche Erwähnung auf das Jahr 1660 zurückgeht. Aus Angst vor Missernten wurde junger Dinkel frühzeitig, nämlich zur Zeit der sogenannten Teigreife, geerntet. Bis heute verleiht die Darre dem saftigen und weichen Korn sein Aroma und seine grünliche Farbe, daher der Name Grünkern. Besonders geschätzt wird der Eiweiss- und Ballaststoffanteil sowie eine Vielzahl an Mineralien und Vitaminen.

Das Grünkernbrot ist eine besondere Brotkomposition, die traditionell nachhaltige Handwerkskunst mit modernem Genuss vereint.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, leicht befeuchten, in Roggenschrot wälzen und mit Weismehl bestäuben. Mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare (sobald sich Risse an der Oberfläche bilden [analog Walliserbrot]) mit viel Dampf einschliessen, Zug nach 20 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

- **Kneten (spiral)** 1. Gang: 10 Min. / 2. Gang: 3 Min.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Stockgare** ca. 20 Min.
- **Teigeinlage** 600 g
- **Stückgare** 30–40 Min. (Raumtemperatur)
- **Backtemperatur** 260 °C, fallend auf 230 °C
- **Backen** 50–55 Min.

**ALLES, WAS DAS
BROT AUSZEICHNET.**



Art. 00262050025.0, 25-kg-Sack

BRIOCHE

50 %

Vormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von feinen Butter-Brioche 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
<hr/>		
.....	3.200 g	Teiggewicht insgesamt

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



Holen Sie das echt französische 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 auskneten
- ☛ **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



Ca-Na-Fa-Pan steht für *Cacao-Nahrungs-Faser-Brot* – ein einzigartiges Spezialbrot mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen und Kakao. Schmeckt hervorragend zum Frühstück, für belegte Brote und Sandwiches.

HERSTELLUNG

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, länglich aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare einmal längs einschneiden. Mit viel Dampf einschneiden, 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 begeben.

VORTEILE

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

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 einschneiden. 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 Gärgutträger 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 eiweiss-
reiches 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
<hr/>	
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. $\frac{3}{4}$ Gare mit Dampf einschies- sen. 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.

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.

VORTEILE

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

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
<hr/>	
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 Plastikboxen 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 auskneten
- 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



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 abwägen und lang aufbereiten, in Gipfform auf Einschiessapparate absetzen und in Endgare bringen. Am Ende der gewünschten Stückgare leicht bestäuben, einschneiden, bei guter Hitze mit Dampf einschliessen 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.

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

ZUTATEN

BROT

..... 750 g	Kürbiskernbrot 50 %
..... 750 g	Halbweissmehl, Typ 680
..... 1.000 g	Wasser
..... 70 g	Hefe
<hr/>	
..... 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
<hr/>	
..... 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 Mais-spezialgebäcke)
- auffallendes gelbes Aussehen
- einfache und sichere Anwendung
- maschinenfreundliche Teige
- günstige Kalkulation, da Sie zu 50 % Ihr betriebseigenes Mehl verwenden können



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.

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) (Touriermargarine)
---------------	--

HERSTELLUNG BROT

Die Teigstücke lang aufarbeiten, mit Wasser besprühen und in **Dekor-mais** wälzen. Nach erfolgter Stückgare 2 bis 3 mal einschneiden und mit Dampf einschliessen. 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



Der Duft von gerösteten Marroni – ein Vorbote der Winterzeit. Die saftige Krume des Marronibrot 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 abwägen, 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.

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

ZUTATEN

BROT

..... 4.000 g	Marronibrot 50 %
..... 4.000 g	Weissmehl, Typ 550
..... 4.800 g	Wasser
..... 200 g	Hefe
<hr/>	
..... 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



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

ZUTATEN

BROT

..... 2.000 g	Monvillage 50 %
..... 2.000 g	Halbweissmehl, Typ 680
..... 2.800 g	Wasser
..... 30–40 g	Hefe
<hr/>	
..... 6.840 g	Teiggewicht insgesamt



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 auskneten.

- **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

Teigbrühe von 2250 g abwägen und den Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Danach die Brühe 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 abwägen 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 auskneten
- 🍞 **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
<hr/>		
.....	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
<hr/>		
.....	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.



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
<hr/>	
..... 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
<hr/>		
.....	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 abwägen, 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 auskneten
- 🍞 **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 abwägen, länglich aufarbeiten, mit Wasser anstreichen und in Haferflocken wälzen. Mit Schluss nach unten auf Einschliessapparat absetzen. Nach guter Stückgare einmal längs einschneiden, mit Dampf einschliessen 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
<hr/>	
..... 2.380 g	Teiggewicht insgesamt

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





KONZEN- TRATE

10 – 30 %

PRODUKTÜBERSICHT

Bio Malzbrot.....	Seite 46
Dalli.....	Seite 47
Kamix.....	Seite 48
Panonna.....	Seite 49
Panagro.....	Seite 50
Tressin.....	Seite 52
Tressin Suprême.....	Seite 54
Twistbaguettes.....	Seite 56
Vibac.....	Seite 58

Art. 01357050025.0, 25-kg-Sack

BIO MALZBROT 30 % (KNOSPE)

Biokonzentrat zur Herstellung
von Malzbrot



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 auskneten
- **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.

VORTEILE

- maschinenfreundliche Teige
- lange Frischhaltung
- einfache und sichere Anwendung

ZUTATEN

BROT

..... 3.000 g	Bio Malzbrot 30 % (Knospe)
..... 7.000 g	Biohalbweissmehl, Typ 680
..... 6.700 g	Wasser
..... 300 g	Bioreal Frischhefe (Knospe)
<hr/>	
..... 17.000 g	Teiggewicht insgesamt



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 auskneten
- Teigtemperatur** 24–26 °C
- Stockgare** 20 Min.

HERSTELLUNG TOURIERTER SÜSSTEIG

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

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

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)*
-------	--

* 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 abwägen, 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 auskneten
- **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 Krümmenporung sowie aromatischer Geschmack



HERSTELLUNG MIT KURZER TEIGFÜHRUNG

Nach der ersten Stockgare (in der Maschine) aufziehen, in Brüche (zu 3200 g für 8 Stücke) abwägen 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 einschliessen. 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) abwägen, 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.

VORTEILE

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

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
<hr/>	
..... 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 beigegeben. Um die typisch mehlig, 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 auskneten
- **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 auskneten
- **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
<hr/>	
..... 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 begeben 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 / BUTTERWEGGLI / -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. 00867050020.0, 20-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 Suprême-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 auskneten
- **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 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.



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 % Backschokoladewürfel oder Schokodrops am Ende des Knetvorgangs begeben.

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
<hr/>	
..... 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 einschliessen und knusprig ausbacken.

- ☛ **Kneten (spiral)** gut und plastisch auskneten
- ☛ **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	Roggens dunkel 5 %

..... 46.146 g Teiggewicht insgesamt

Art. 00037150025.0, 25-kg-Eimer

VIBAC-PASTE

Konzentrate für die Herstellung von Weggli, Sandwichbrötli, Kastenbrot, Toastbrot, Laugenbäck 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



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



ZUTATEN

WEGGLI

300 g	Vibac-Paste oder Vibac lacto végétal
1.000 g	Wasser
1.700– 1.800 g	Weissmehl, Typ 550
100 g	Hefe
100 g	Milko
<hr/>	
3.200– 3.300 g	Teiggewicht insgesamt

HERSTELLUNG

Alle Zutaten zu einem gut gekneteten Teig verarbeiten.

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

Vibac lacto végétal (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
<hr/>		
	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
<hr/>		
	4.070 g	Teiggewicht insgesamt





GIPFELI CROISSANTS

PRODUKTÜBERSICHT

Tourit.....	Seite 62
Tourit Naturel.....	Seite 64
Xenia.....	Seite 66
Bio Xenia.....	Seite 68

Art. 00042050025.0, 25-kg-Sack

TOURIT 10%

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

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



*Erstklassige Gipfel-, Dänisch- oder Plunder-teige ge-lingen 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 Volu-men, eine gebäcktypische Farbe sowie feinen Geschmack aus. Die Krume erscheint lockerporig und schön blättrig geschichtet.*

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 Gipfelmar-garine 30 % (SG) oder Agrano Blätterteig-margarine (SG)
-------------	--

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 einschliessen, 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 einschicken, 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
<hr style="border: 0.5px solid #ccc;"/>		
.....	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 Plunder-teige.

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
<hr/>	
..... 3.410–	
..... 3.510 g	Teiggewicht insgesamt
<hr/>	
..... 600 g	Margarine zum Tourieren



*Erstklassige Gipfel-, Dänisch- oder Plunder-teige 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 tiefrieren. 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 tiefrieren. 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 Gipfelmar-
garine 30 % (SG) oder
Agrano Blätterteig-
margarine (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 einschliessen, 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 einschicken, 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, Kirschkräpfen, 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
<hr/>		
.....	4.630 –	
	4.660 g	Teiggewicht insgesamt
<hr/>		
.....	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 begeben. 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



MANFRED BLUM

Leiter Verkauf &
Verkaufsinendienst

T 079 898 82 17



NORBERT SCHREINER

Fachberater
Bäckerei / Konditorei

Freiburg, Neuenburg, Genf,
Waadt, Wallis

T 079 240 66 07



RETO HERGER

Fachberater
Bäckerei / Konditorei

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

T 079 600 96 74



CHRISTOPH LÜTHI

Fachberater
Bäckerei / Konditorei

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

T 079 406 46 01



THOMAS WIDMER

Fachberater
Bäckerei / Konditorei

Appenzell, Schaffhausen,
Thurgau, Zürich

T 079 634 67 58



URS WYSS

Fachberater
Bäckerei / Konditorei

Aargau, Bern, Luzern,
Solothurn, Zentralschweiz

T 079 484 24 11



ROLAND ELMIGER

Fachberater
Gastronomie

Innerschweiz,
Bern, Oberland

T 079 500 42 72



ETTORE SALERNO

**Fachberater
Gastronomie**

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

T 079 779 24 21



MAX BERNER

**Fachberater
Gastronomie**

Bern, Solothurn, Zürich

T 079 387 27 60

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**

*Sprechen Sie uns
gerne an!*



EIGENSCHAFTEN

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

PRODUKT- ÜBERSICHT

Seite	Art.-Nr.	Produkt	Gebinde	Labels	Eigenschaften
FERTIGMISCHUNGEN 100 %					
7	00343050025.0	Bio Fibrapan 100 % (Knospe)	25-kg-Sack		 
8	00342050025.0	Bio Rustico 100 % (Knospe)	25-kg-Sack		 
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	00618050012.5	Krustimiel 100 %	12,5-kg-Sack		 
13	00756050020.0	Panegrano 100 %	20-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	01708050025.0	Bio Dinkel-Grünkernmix 70% (Knospe)	25-kg-Sack		 
26	00262050025.0	Brioche 50 %	25-kg-Sack		 
27	00705050025.0	Ca-Na-Fa-Pan 60 %	25-kg-Sack		 

Seite	Art.-Nr.	Produkt	Gebinde	Labels	Eigenschaften
28	00203050025.0	Crusta 50 %	25-kg-Sack		 
30	00901050025.0	Das Abendbrot 80 %	25-kg-Sack		
31	00381050025.0	Foresta 50 %	25-kg-Sack		 
32	00483050025.0	Gustissimo 50 %	25-kg-Sack		 
33	00288050025.0	Kürbiskernbrot 50 %	25-kg-Sack		 
34	00314050025.0	Maisano 50 %	25-kg-Sack		 
35	00459050025.0	Marroronibrot 50 %	25-kg-Sack		 
36	00500050025.0	Monvillage 50 %	25-kg-Sack		 
37	00586050025.0	TradiLin dunkel 50 %	25-kg-Sack		 
37	00587050025.0	TradiLin Korn 50 %	25-kg-Sack		 
38	00195050025.0	Provençal 50 %	25-kg-Sack		 
39	00607050025.0	Rebbergbrot 50 %	25-kg-Sack		 
40	00130050025.0	Sovipan 50 %	25-kg-Sack		 
42	00444050025.0	Vitalis CE 50 %	25-kg-Sack		 
43	00700050025.0	X-Line 50 %	25-kg-Sack		 
KONZENTRATE 10 – 30 %					
46	01357050025.0	Bio Malzbrot 30 % (Knospe)	25-kg-Sack		 
47	01922100025.0	Dalli-Paste vegetabil o.P.	25-kg-Karton		  
47	00047050025.0	Dalli-Pulver vegetabil	25-kg-Sack		 
48	00136050025.0	Kamix 30 %	25-kg-Sack		 
49	00280050015.0	Panonna 10 %	15-kg-Sack		 
50	00005050025.0	Panagro 20 %	25-kg-Sack		 
50	01125050025.0	Panagro H 15 %	25-kg-Sack		 
50	00308050025.0	Panagro R 20 %	25-kg-Sack		 
52	00506050025.0	Tressin 15 % (IPS)	25-kg-Sack		 
54	00867050020.0	Tressin Suprême 30 %	20-kg-Sack		 
56	00474050025.0	Twistbaguettes 25 %	25-kg-Sack		 
58	00037150025.0	Vibac-Paste	25-kg-Eimer		
58	00085100025.0	Vibac lacto vegetabil	25-kg-Karton		 
GIPFELI					
62	00042050025.0	Tourit 10 %	25-kg-Sack		 
64	00754050025.0	Tourit Naturel 10 %	25-kg-Sack		 
66	00043050025.0	Xenia 15 %	25-kg-Sack		 
68	00331050025.0	Bio Xenia 15 % (Knospe)	25-kg-Sack		 





**LEIDENSCHAFTLICHE
BROTEXPERTEN
MIT SCHWEIZER
WURZELN.**

