



REZEPT-INFORMATION

PLUSPAN PANIFIKATION NATÜRLICHES BACKMITTEL ohne EMULGATOR

-(362)

**MODERNES BACKMITTEL FÜR GARANTIERT TYPISCHEN
BROTSCHMACK LANGANHALTENDE RÖSCHE
APPETITLICHE BRÄUNUNG UND EIN SUPER VOLUMEN**

**PLUSPAN PANIFIKATION BRINGT PLASTISCHE
TROCKENE TEIGE FÜR AUTOMATISCHE ANLAGEN UND
VERARBEITUNG**

Zugabe: 0.5 %- 1%

Rezeptur:	Weizenmehl	10.000 kg
	Pluspan Panifikation	0.050 -0.100kg
	Salz	0.200 kg
	Hefe	0.400 kg
	Wasser (je nach Verarbeitung)	5.7- 6 l

Knetzeit:	2 + 6 Minuten
Teigtemperatur:	27 - 29 ° C
Teigruhe:	10 - 15 Minuten
Backtemperatur:	230 - 240 ° C
Backzeit:	Semmel ca. 17 Minuten

**KOMPLET MANTLER
GmbH & CO KG**

A-3573 Rosenberg 12
☎ 02982/2901-0, Fax 02982/2901-30
E-Mail: office@mantler-komplet.at

