



INFORMATION

Grillbrot

GROBPORIG UND RÖSCH

für grobporige und rösche Brote und Brötchen

Die Basis für alle Arten mediterraner oder typisch schweizer Backwaren

Mediterrane Brote und typische schweizer Gebäckspezialitäten wie gezwirbelte Brote erfreuen sich, nicht nur zur Grillzeit, einer immer größeren Beliebtheit bei den Kunden. In vielfältigen Variationen ermöglichen Sie daher gerade dem handwerklich arbeitenden Bäcker sich in diesem Markt zu positionieren.

Der 10%er für **Grillbrot** bietet, mit einer konsequent deklarationsfreundlichen Zutatenliste, die Basis für eine Vielzahl an außergewöhnlichen Broten und Brötchen. Diese zeichnen sich besonders durch die grobe bis sehr grobe Porung und eine langanhaltende Rösche aus. Die glasige Krume der Gebäcke ist ein weiteres Qualitätsmerkmal, welches sich in einer langen Frischhaltung widerspiegelt.

Nutzen Sie diese universelle Vormischung und sehen Sie selbst, wie flexibel und gleichzeitig einfach-genial viele tolle Backwaren entstehen können.

Wie wird **Grillbrot** verarbeitet?

Für die Herstellung von Gebäcken mit sehr grober, feuchter Krume ist eine Zugabemenge von 10% **Grillbrot** erforderlich. Die Teige benötigen eine sehr lange Knetzeit, damit das Klebergerüst, welches den Charakter der Gebäcke prägt, intensiv ausgeknetet ist. Eine entsprechende Ruhezeit sorgt für die gewünschte Porung.

Wird die Zugabemenge der **Grillbrot**-Vormischung reduziert, da man einen anderen Gebäckcharakter erzielen möchte, verringert sich zwangsläufig auch die Knetzeit, da das Klebergerüst schneller ausgebildet ist. Agieren Sie einfach bei den Versuchen mit einer Dehnprobe um die ideale Knetdauer zu definieren.

Bzgl. der Führungen, die mit den Teigen ermöglicht werden, stehen Ihnen die verschiedensten Wege offen. Passen Sie, unter Berücksichtigung Ihrer möglichen Abläufe in der Produktion, die Ruhezeiten entsprechend an. Denken Sie einfach immer daran, dass viel Zeit sowohl einen guten Geschmack als auch eine grobe Porung mit sich bringen.

Selbstverständlich bei allen Gebäcken aus der **Grillbrot**-Vormischung muss das vorsichtige Aufarbeiten sein. Denn dabei können alle bereits gebildeten Gärgase bei unsachgemäßer Handhabung verloren gehen.

Rezepturideen für **Grillbrot**

Auf unserer Internetseite (am einfachsten mit dem QR-Code aufzurufen) finden Sie eine große Auswahl an Rezepturen. Diese sind einfach in der Umsetzung und auch individuell an die besonderen Anforderungen der Produktion (Langzeitführung, direkte Führung, GU/GV, halbgebacken, etc.) angepasst.

Die Vorteile von **Grillbrot** auf einen Blick

- flexible Verarbeitung, individuelle Rezepturen, unterschiedliche Gebäckformen
- grobe bis sehr grobe und dennoch glasige Krume, langanhaltende Rösche
- sehr aromatische Gebäcke
- niedriger Wareneinsatz bei verkaufstarkem Produkt

Die Zutatenliste von **Grillbrot**

Weizengluten, Weizenmehl (thermisch aufgeschlossen), Weizenkeime, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

CLEAN INGREDIENTS

ingredia GmbH | Eichenbusch 9c | D - 59368 Werne
Tel.: 0 23 89 / 40 22 900 | www.clean-ingredients.com

