Gemeinsam – aus Leidenschaft

margo

Panarom

Das Backmittel auf natürlicher Basis für Gross- und Spezialbrot, sowie alle Hefeteige

für direkte Anwendung und Gärverzögerung

für Gross- und Spezialbrot

verstärkt den natürlichen Geschmack

tiefe Dosierung: 1.5 – 2 %

für mehr Frischhaltung

natürliche Zutaten

für eine ausgeprägte Kruste

mit Acerola

naturel

Ruchbrot mit Panarom

Ruchmehl	10,000 kg
Speisesalz	0,250 kg
Backhefe	0,280 kg
Panarom	0,210 kg
Wasser	7,140 kg
Gesamtmenge	**17,880 kg**

Herstellung: Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.

Herstellungsparameter:

- Teigtemperatur 23-26 °C
- Bruchgewicht nach Belieben
- Stockgare mind. 60 Min.
- Backtemperatur ca. 250 °C, abfallend

Aufarbeiten: Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, je nach Kanton in der gebräuchlichen Form aufarbeiten und auf Einschiessapparaten angaren lassen.

Backen: Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.

Backzeit: je nach Teigeinlage

PRODUKTVORTEILE PANAROM

- für eine gute Frischhaltung
- verstärkt das natürliche Aroma
- für direkte Anwendung und Gärverzögerung
- Einsatz für Gross- und Spezialbrote
- tiefe Dosierung: 1.5-2 %
- mit natürlichen Zutaten
- ohne E-Nummer, mit Acerola
- entspricht den Naturel-Anforderungen

Rezept-Tipp

Land-Brot

Baguette mit Durum

Hanfbrot

Baslerbrot

Rezepte und weitere Ideen finden Sie unter www.margo.ch

Bezeichnung	Pistor Art.-Nr.	Margo Art.-Nr.	Einheit Sack
Panarom	4793	8109	25 kg

Zutaten: WEIZENQUELLMEHL; Traubenzucker; WEIZENMEHL; ROGGENMEHL; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG (ROGGENMEHL; STARTERKULTUR); Acerolapulver; Maltodextrin; Enzyme.

Margo - Baker & Baker Schweiz AG
Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu