



Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Backrezeptur PANGIRO rustico dunkel

Rezept	2'800 g PANGIRO rustico dunkel
	20 g Hefe
	70 g Salz
	<u>2'000 g Wasser 12° C</u>
	4'890 g gesamt (TA 171)



Kneten	Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.
Stockgare (Teigruhe)	siehe folgende Beispiele 1, 2, 3 und 4.
Beispiel 1	Teig nach dem Kneten zugedeckt 2 Stunden in der Backstube stehen lassen; dann 16-18 Stunden in den Kühlraum stellen, bei ca. 4-6° C. Vor der Weiterverarbeitung aus dem Kühlraum nehmen und in der Backstube 4-6 Stunden zugedeckt stehen lassen.
Beispiel 2	Teig nach dem Kneten sofort in den Kühlraum stellen; 7 Stunden vor Weiterverarbeitung aus dem Kühlraum nehmen und in der Backstube zugedeckt stehen lassen.
Beispiel 3	Teig am Abend vorbereiten und 8 Stunden zugedeckt bei Raumtemperatur ruhen lassen.
Beispiel 4	Variante über das Wochenende: Teig am Samstag vorbereiten, sofort in den Kühlraum stellen und am Sonntag Abend, 8 Stunden vor Weiterverarbeitung, aus dem Kühlraum nehmen.
Teigtemperatur	Bei allen Beispielen vor Weiterverarbeitung bis max. 20° C.
Aufarbeiten	Teig nicht aufziehen, nicht wirken, nur abstechen; Teigstücke von 600 g von Hand abwägen, länglich ziehen und auf dem bestaubten Tisch absetzen. Nach kurzer Zwischengare (10-15 Minuten) locker aufdrehen, im Decor PANGIRO wenden und auf Einschliessapparate absetzen.
Stückgare	15 Minuten.
Ofentemperatur	Wie bei Normalbrot.
Backen	Mit wenig Dampf , den Zug nach 15 Minuten öffnen. Backzeit gesamt 40-45 Minuten.

Wir verwenden grundsätzlich **keine** Emulgatoren, **keine** Mono- und Diglyceride (z.B. DAWE), **keine** Phosphate, **keine** Genuss säuren und Geschmacksverstärker, keine Dickungsmittel (z.B. Johannisbrot- und Guarkernmehle), **keine** Haltbarkeitsmittel. Unsere Zutaten sind **gentechnisch nicht verändert**.

Zutaten PANGIRO rustico dunkel:

Weizenmehl (Typ 720), Roggenschrot, Sesam, Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Gerstenmalzmehl, Soja (GMO-frei), Ascorbinsäure (Vitamin C) und Enzyme.