

OBEG Bioback Langzeit

Wir haben ein Backmittel entwickelt das, im Baukastensystem, für verschiedenste Rezepturen und Führungsarten einsetzbar ist. Mischen Sie es nach Ihren Bedürfnissen fertig.

Obeg Bioback Langzeit

Die Grundmischung für Langzeitführungen, Gärunterbrechung, Gärverzögerung für Weizenkleingebäck und Dinkelkleingebäck geeignet, da weizenfrei.

Zutaten: Bioland Gerstenmalzmehl, teilweise geröstet, Bio Süßlupinenmehl, Bio Rohrohrzucker, Bio Acerolakirschsaftpulver

Zugabe: ca. 2 %, auf Mehl gerechnet

Bioland Gerstenmalzmehl, aktiv

Verwendung bei direkter Teigführung, nur bei hohen Fallzahlen

Mischungsverhältnis:

4 Teile OBEG Bioback Langzeit, 1 Teil Bioland Gerstenmalzmehl

Zugabe zum Teig: ca. 2,2 %, auf Mehl gerechnet

Bioland Weizengluten

Verwendung für größeres Volumen, bei Weizenkleingebäck

Mischungsverhältnis: 2 Teile OBEG Bioback Langzeit, 1 Teil Bioland Weizengluten

Zugabe zum Teig: ca. 3 %, auf Mehl gerechnet

Bioland Aromamalz, dunkel

Dieses mittelbraun geröstete Gerstenmalzmehl (inaktiv) eignet sich für dunkle Baguette, Wurzelbrote, Saatenbrötchen oder Brote. Die Backwaren erhalten eine etwas dunklere Krumenfarbe und einen aromatisch, malzigen Geschmack.

Zugabe: 0,5-1% des Gesamtmehls

Gebinde: 25 kg Papiersäcke

Rezeptbeispiele erhalten Sie gerne von uns
Probegebände können Sie bei uns anfordern