



**VOR-/FERTIG-
MISCHUNGEN
FÜR BROT UND
BRÖTCHEN**

*Innovativ
und exellent.*

VOR-/FERTIG- MISCHUNGEN FÜR BROT UND BRÖTCHEN

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes	2
Rezepte	3–43
Produkteigenschaften & Vorteile	44

Backen mit Tradition

Mit ihren Schweizer Wurzeln bringen die Agrano Vor- und Fertigmischungen für Brot und Brötchen internationale Brotkultur, Tradition und Innovation zusammen. Sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich verbinden unsere Backmischungen exzellente Qualität und traditionell hervorragenden Geschmack mit neuen, globalen Konsumtrends.



exzellente Qualität

innovativ und zeitgemäß

breites Sortiment

gelingsicher

*Exzellente und
gelingsichere
globale Konsumtrends
bedienen.*



VORMISCHUNGEN

Die große Bandbreite unterschiedlichster traditioneller und innovativer Vormischungen ist ein wesentlicher Vorteil unseres Brot- und Brötchensortiments. Durch den stetigen und partnerschaftlichen Austausch mit unseren Kunden entwickeln wir unser Sortiment laufend weiter und sorgen so für optimale Gebäckqualität und Wirtschaftlichkeit.



hoher Qualitätsanspruch

gelingsicher

zeitgemäße Konzepte

stetiger Dialog für laufende Weiterentwicklung



ACHTSAM(EN)BROT

Vormischung mit acht Samen zur Herstellung von Spezialbrot, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2754720



innovatives Trendkonzept mit Dinkelvollkornmehl

acht ausgesuchte Samen – toller Biss, aromatischer Geschmack

saftige Krume und lange Frischhaltung

Herstellung ohne Quellstück möglich

für Dinkelgebäcke geeignet

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

ACHTSAM(EN)BROT

ZUTATEN

QUELLSTÜCK

..... 5,000 kg (50,0 %) **Achtsam(en)brot**

..... 4,000 kg (40,0 %) Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

..... 9,000 kg (50,0 %) Quellstück

..... 5,000 kg (50,0 %) Weizenmehl Type 550

..... 0,250 kg (2,5 %) **Bioreal® Bio-Hefe**

..... 0,220 kg (2,2 %) Salz¹

..... ca. 2,200 kg (22,0 %) Wasser (th. TA 162)

..... ca. 16,670 kg Gesamtteig

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Mit Dinkel- statt Weizenmehl kann ein Dinkelbrot hergestellt werden. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen.)

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teiginwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** ca. Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.



¹ Oder betriebsüblich anpassen.



ACKERBOHNENBROT

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2783520



achtsames Fit-Food – für Körperbewusste und die Umwelt

enthält Ackerbohnenmehl und -schrot

hoher Ballaststoff- und Proteingehalt

toller Biss und aromatischer Geschmack

saftige Krume und lange Frischhaltung

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

ACKERBOHNENBROT

ZUTATEN

QUELLSTÜCK

.....	3,300 kg	(33,0 %)	Ackerbohnenbrot
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Roggenflocken
.....	4,000 kg	(40,0 %)	Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

.....	7,800 kg	(38,0 %)	Quellstück
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,200 kg	(12,0 %)	Dinkelvollkornmehl
.....	0,600 kg	(6,0 %)	Sonnenblumenkerne
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Sesam
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 2,600 kg	(26,0 %)	Wasser (th. TA 162)

..... ca. 17,920 kg Gesamtteig

VARIATIONSMÖGLICHKEITEN

Mit Dinkel- statt Weizenmehl kann ein Dinkelbrot hergestellt werden. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen.)

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** ca. Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.



¹ Oder betriebsüblich anpassen.



BAFANA

Vormischung zur Herstellung von Spezialbrotten,
-brötchen und -kleingebäcken mit Mais und Hirse.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2780620



ausgewogener, milder Geschmack mit
raffinierter Paprika-Pfeffer-Note

›crunchy‹ durch enthaltene Hirse

saftige, optisch ansprechende Krume

ideale Basis für Snacks

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

BAFANA

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	3,330 kg	(33,3 %)	Bafana
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Speiseöl
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Salz ¹
.....	ca. 6,500 kg	(65,0 %)	Wasser (th. TA 170)

..... ca. 17,550 kg Gesamtteig



HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- **Teigtemperatur** 27–29 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Zwischengare** ca. 30 Min.
- **Teiginwaage** für ein Fladenbrot = 350 g Teig
- **Aufarbeitung** Nach der Teigruhe abwiegen und nur leicht zusammennehmen. Nach der Zwischengare von Hand rustikal eckig ‚ausziehen‘, vor dem Schieben mit Öl bestreichen und mit den Fingern unregelmäßig eindrücken. Nach Wunsch bestreuen.

- **Stückgare** bei guter 3/4 Gare schieben.
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 12–15 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.

BASISMIX

Vormischung zur Herstellung von
Spezialbrötchen und -brot

20 kg Sack | Artikel Nr. 2780420



tolle Krumenfarbe durch steirisches
Kürbiskernmehl

super saftig und lange frisch

ideale Basis für hochwertige Brötchen
und Snacks

große Anwendungsbandbreite

einfache und sichere Verarbeitung

direkt und über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten



BASISMIX

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	2,500 kg	(25,0 %)	Basismix
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Kürbiskerne
.....	0,500 kg	(5,0 %)	Sonnenblumenkerne
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz ¹
.....	ca. 6,500 kg	(65,0 %)	Wasser (th. TA 165)

..... ca. 17,020 kg Gesamtteig

* **TIPP:** Als Dekor eignet sich besonders gut **Brot Decor Mix** gemischt mit Kürbiskernen.

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang (gut und plastisch auskneten).
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500-g-Brot = 580 g
- **Aufarbeitung** Die Teiglinge rundwirken und zur gewünschten Form aufarbeiten.
- **Stückgare** bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** 220°C (10°C unter Brötchenbacktemperatur), fallend um 20 °C, mit Schwaden; ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
- **Backzeit** ca. 45 Min.



BÜEZERBROT

Brotbackmittel zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2781320



besonders geringe Einsatzmenge

krachende, hocharomatische Kruste

herzhaft-kräftiger Geschmack

super saftige Krume

sehr rustikale und traditionelle Optik für die Brottheke

die perfekte Basis für Stullenkonzepte

ideal für die Verwendung von Altbrot

Langzeitführung bei Raumtemperatur (erspart Kühlkapazitäten)

BÜEZERBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	1,000 kg	(10,0 %)	Büezerbrot
.....	7,000 kg	(70,0 %)	Weizenmehl Type 1050
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ¹
.....	0,003 kg	(0,03 %)	Bioreal® Bio-Hefe²
.....	ca. 7,100 kg	(71,0 %)	Wasser (th. TA 171)
.....	ca. 17,343 kg		Gesamtteig



HERSTELLUNG

- | | | | |
|--------------------------|--|-------------------------|---|
| ■ Kneten (spiral) | 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten. | ■ Stückgare | Keine. Direkt nach dem Aufarbeiten schieben |
| ■ Teigtemperatur | 26–29 °C | ■ Backtemperatur | 30–40 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C, mit etwas Schwaden; |
| ■ Teigruhe | Über Nacht bei Raumtemperatur | | nach 40 Min. den Zug ziehen und bis zum |
| ■ Teigeinwaage | für ein 500 g Brot = 600 g Teig; für ein 750 g Brot = 900 g Teig | | Backzeitende sehr kräftig ausbacken. |
| ■ Aufarbeitung | Nach der Teigruhe über eine Rheon, eine Baguettepresse oder von Hand abwiegen und nur vorsichtig rund- oder langformen (nicht wirken). | ■ Backzeit | ca. 60–70 Min. |

¹ Oder betriebsüblich anpassen. ² Je nach Teiggröße und Backstübentemperatur anpassen.

GENUSSKULTUR KÜRBIS DELUXE

Vormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrotten,
-brötchen und -kleingebäcken mit hohem Anteil
an steirischen Kürbiskernen.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2782320



KÜRBIS POWER

Vormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrotten,
-brötchen und -kleingebäcken mit steirischen Kürbiskernen.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2703620



herrlich intensiver Kürbis-
geschmack durch steirische
Kürbiskerne

tolle Farbe und Struktur
der Gebäcke

super saftig, bleibt lange frisch

mit **Steirische Kürbiskerne**,
geröstet, Brot Decor Mix oder
Decor Mais kombinierbar

direkt oder über alle
Kälteverfahren zu verarbeiten

GENUSSKULTUR KÜRBIS DELUXE / KÜRBIS POWER

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	5,000 kg	(50,0 %)	Genusskultur Kürbis Deluxe / Kürbis Power
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz ¹
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,500 kg	(65,0 %)	Wasser (th. TA 165)
.....	ca. 17,020 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigleinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Die Teiglinge rundwirken und zur gewünschten Form aufarbeiten.
- **Stückgare** bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend um 20 °C mit Schwaden; ca. 15 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
- **Backzeit** ca. 45 Min.



¹ Oder betriebsüblich anpassen.

KÜRBISKERN-MIX

Vormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrot, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2728420



intensiver Kürbiskerngeschmack

große Anwendungsbandbreite

betriebseigener Sauerteig einsetzbar

einfache, gelingsichere Verarbeitung

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten



KÜRBISKERN-MIX

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Kürbiskern-Mix
.....	7,500 kg	(75,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,000 kg	(60,0 %)	Wasser (th. TA 160)
.....	ca. 16,300 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und 6 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Teigruhe** 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- **Stückgare** bei guter Gare schieben
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 40 Min.

KÜRBISKERN-MIX (SAUERTEIGVARIANTE)

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Kürbiskern-Mix
.....	4,500 kg	(45,0 %)	Weizenmehl Type 1050
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	1,600 kg	(10,0 %)	Grundsauer TA 160
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,600 kg	(56,0 %)	Wasser (th. TA 162)
.....	ca. 16,500 kg		Gesamtteig Sauerteigvariante

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 5 Min. im 1. Gang und 4 Min. im 2. Gang
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Teigruhe** 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 750 g Brot = 850 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- **Stückgare** bei guter Gare schieben
- **Backtemperatur** 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C; mit Schwaden; nach 3 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 50 Min.





LEGUMI

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2778020



Hülsenfrüchte (Erbsen, Ackerbohne, Linsen) – die perfekte Alternative zu tierischem Protein

hoher Gehalt an Eiweiß und Ballaststoffen

Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe durch Chia, Hirse, Quinoa

toller Biss und aromatischer Geschmack

saftige Krume und lange Frischhaltung

für direkte Verarbeitung oder sämtliche Kälteverfahren geeignet



LEGUMI

ZUTATEN

QUELLSTÜCK

.....	3,300 kg	(33,0 %)	Legumi
.....	0,700 kg	(7,0 %)	Dinkelflocken
.....	4,500 kg	(45,0 %)	Wasser

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

.....	8,500 kg	(40,0 %)	Quellstück
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 2,500 kg	(25,0 %)	Wasser (th. TA 170)

..... ca. 17,470 kg Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.



MARONI-BROT

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2754520



süßlich-aromatischer
Maronengeschmack

attraktives Aussehen mit gutem Volumen

saftige Krume, lange Frischhaltung

einfache und sichere Verarbeitung

maschinenfreundliche Teige

direkt oder über sämtliche
Kälteverfahren zu verarbeiten

MARONI-BROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	5,000 kg	(50,0 %)	Maroni-Brot
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,200 kg	(62,0 %)	Wasser (th. TA 162)
.....	ca. 16,690 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Teig gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.



¹ Oder betriebsüblich anpassen.

MIGUELS MAISBROT

Vormischung zur Herstellung von Maisbroten,
-brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2701620



bringt goldgelbe Farbe ins Brotregal

›spicy‹ und mit ›crunchigem‹
Mundgefühl

hervorragend für laminierte Teige und
zur Snackherstellung geeignet

ergibt in Kombination mit **Decor Mais**
eine einzigartige Gebäckoptik

direkt oder über alle Kälteverfahren zu
verarbeiten



MIGUELS MAISBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	3,330 kg	(33,0 %)	Miguels Maisbrot
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,500 kg	(55,0 %)	Wasser (th. TA 155)
.....	ca. 15,800 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten** Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- **Teigtemperatur** 25–27 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teiginwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.

- **Stückgare** ca. 50 Min. Bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** 220 °C (ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend um 20 °C mit etwas Schwaden, nach ca. 10 Minuten den Zug ziehen.
- **Backzeit** 35–40 Min.



BIO-MAISBROT 33

Vormischung zur Herstellung von Bio-Maisbroten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2735620



Bio-Variante von **Miguels Maisbrot**

»spicy« und mit »crunchigem«
Mundgefühl

ideale Basis für Bio-Snacks

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten



BIO-MAISBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	3,330 kg	(33,3 %)	Bio-Maisbrot 33
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Bio-Weizenmehl Type 550
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bio-Speiseöl
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Salz ¹
.....	ca. 5,000 kg	(50,0 %)	Wasser (th. TA 152)
.....	ca. 15,700 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** wie gewünscht
- **Stückgare** bei guter 3/4 Gare schieben.
- **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 40 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.



MON VILLAGE

Konzentrierte Vormischung zur Herstellung von knusprigen, malzigen Spezialbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2737020



malzig-rustikaler Geschmack

krachende, hocharomatische Kruste

super saftige, grob geportee Krume

innovatives Konzept – direkt vom Kühlschrank in den Ofen

einfaches Handling beim Ladenbacken

perfektes ›Duftmarketing‹ im Laden

ideale Basis für Snacks

große Anwendungsbandbreite



MON VILLAGE

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Mon Village
.....	7,500 kg	(75,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe¹
.....	ca. 7,000 kg	(70,0 %)	Wasser (th. TA 170)

..... ca. 17,100 kg Gesamtteig

Ladenbacken

Es empfiehlt sich, die Bleche vor Auslieferung einzuteilen, um Brotgrößen vorzugeben. Das Verkaufspersonal kann so die Markierungen einfach nachstechen. Für Brotnachschub kurzerhand ein Blech aus der Kühlung nehmen und die benötigte Menge an Broten auf ein Backblech setzen – **Mon Village** ist ohne weitere Gare sofort abzubacken.

Backtemperatur ca. 200 °C², mit etwas Schwaden;
nach 10 Min. den Zug ziehen;
Backzeit (je nach Brotgröße) ca. 35–50 Min.

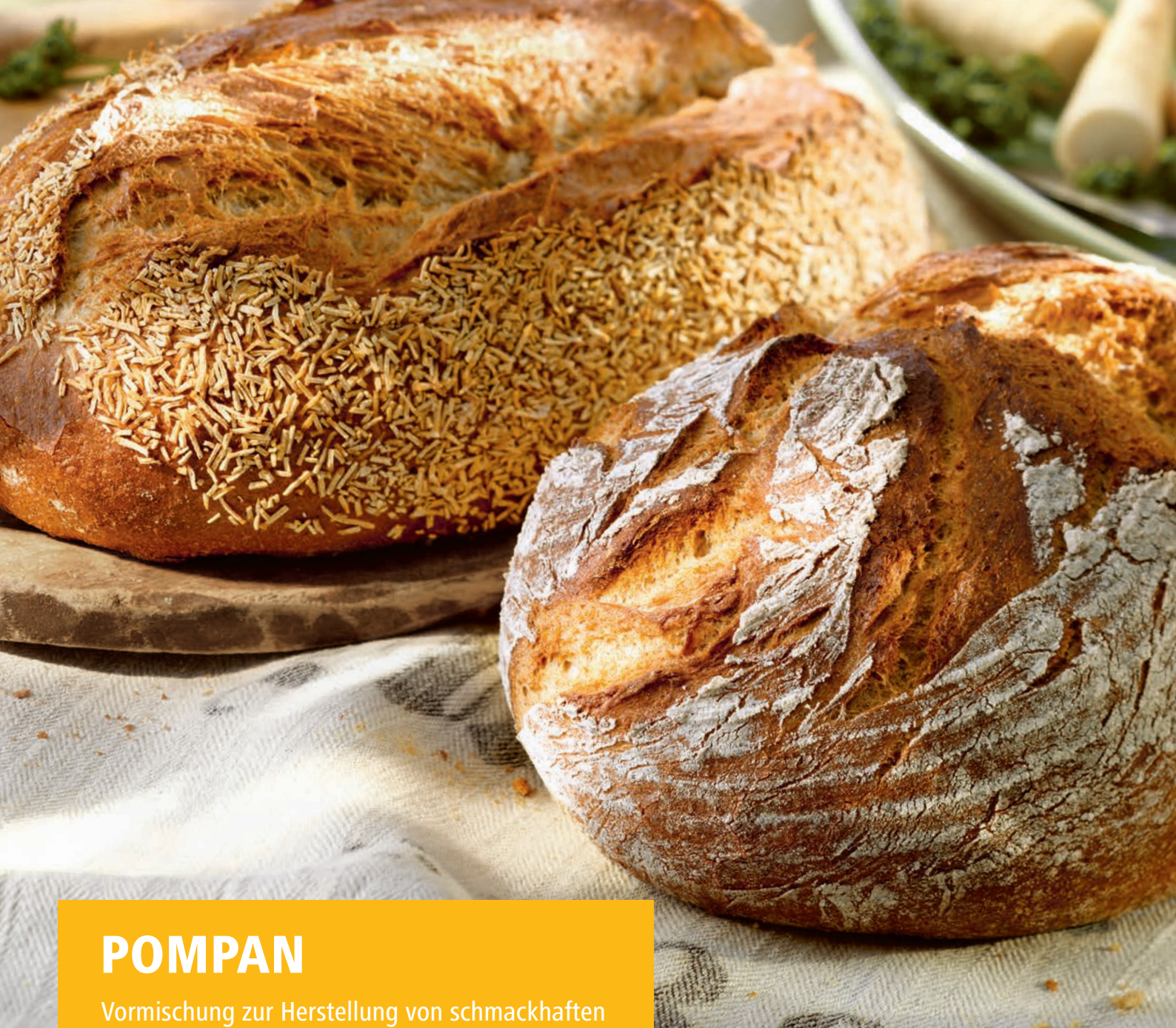


HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Blecheinwaage** ca. 5,800 kg, entspricht bei einer 12-er Einteilung einer Teiginwaage von ca. 480 g je Brot.
- **Blechgare** 45 Min.
- **Aufarbeitung** ca. 5,800 kg Teig auf ein beöltes Blech legen, abgedeckt 45 Min. ruhen lassen. Nach der Teigruhe gleichmäßig verteilen und leicht mit Mehl absieben. Die Bleche in die Kühlung bei 4–6 °C stellen.

- **Lagerzeit** 12 bis max. 72 Std.
- **Vorbereitung zum Abbacken** Teig in der gewünschten Größe einteilen, auf Backbleche mit Papier legen und knusprig ausbacken.
- **Backtemperatur** 20 °C unter Brötchenbacktemperatur; den Ofen etwas vorschwaden.
- **Backzeit** ca. 30–40 Min., nach ca. 10 Min. den Zug ziehen.
- **Hinweise** Je nach gewünschter Brotgröße kann die Blecheinwaage variiert werden: Statt 60 x 40 cm Weißbleche kann eine andere Blechgröße verwendet werden. In diesem Fall ist die Blecheinwaage anzupassen.

¹ Die Hefemenge sollte der Lagerzeit angepasst werden und zwischen 0,75 % und 1,25 % liegen. ² Abhängig vom Typ des Ladenbackofens.



POMPAN

Vormischung zur Herstellung von schmackhaften Kartoffelbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2724020



rustikal, mit hervorragendem Volumen

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

POMPAN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	3,330 kg	(33,3 %)	PomPan
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,600 kg	(66,0 %)	Wasser (th. TA 166)
.....	ca. 16,900 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 27–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- **Stückgare** bei guter Gare schieben
- **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 50 Min.



POMPAN KONZENTRAT

Konzentrierte Vormischung zur Herstellung von rustikalen Kartoffelbrot, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2725520



besonders niedrige Einsatzmenge

rustikal, mit hervorragendem Volumen

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten





POMPAN KONZENTRAT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	1,700 kg	(17,0 %)	PomPan Konzentrat
.....	7,150 kg	(71,5 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,150 kg	(11,5 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,600 kg	(66,0 %)	Wasser (th. TA 166)

..... ca. 16,900 kg Gesamtteig

HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.
- 🟡 **Teigtemperatur** 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 20 Min.
- 🟡 **Teigleinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- 🟡 **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- 🟡 **Stückgare** bei guter Gare schieben
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- 🟡 **Backzeit** ca. 50 Min.



POMPAN RUSTIKAL

Vormischung zur Herstellung von
schmackhaften Kartoffelbrot, -brötchen
und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2724520



sehr rustikal und mit
hervorragendem Volumen

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

POMPAN RUSTIKAL

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	3,330 kg	(33,3 %)	PomPan Rustikal
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,600 kg	(66,0 %)	Wasser (th. TA 166)
.....	ca. 16,900 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.
- 🟡 **Teigtemperatur** 27–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 20 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- 🟡 **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- 🟡 **Stückgare** bei guter Gare schieben
- 🟡 **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- 🟡 **Backzeit** ca. 50 Min.





BRAUERBROT

Vormischung zur Herstellung von
Spezialbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2704620



kräftig, aromatisch im Geschmack

rustikal in Aussehen und Biss

enthält Pilsener- und Karamell-
Braumalz sowie Senfkörner

geringe Einsatzmenge

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

BRAUERBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Brauerbrot
.....	5,500 kg	(55,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	2,000 kg	(20,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Salz ¹
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,300 kg	(63,0 %)	Wasser (th. TA 163)
.....	ca. 16,750 kg		Gesamtteig



HERSTELLUNG

- | | | | |
|--------------------------|---|-------------------------|--|
| ■ Kneten (spiral) | 4 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang. Teig gut und plastisch auskneten. | ■ Stückgare | ca. 45 Min. Bei guter 3/4 Gare schieben |
| ■ Teigtemperatur | 26–29 °C | ■ Backtemperatur | 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur); fallend um 50 °C; ohne Schwaden; |
| ■ Teigruhe | ca. 30 Min. | | nach 5 Min. Schwaden geben und nach weiteren 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken. |
| ■ Teigeinwaage | für ein 500 g Brot = 580 g Teig | ■ Backzeit | ca. 40–45 Min. |
| ■ Aufarbeitung | Rundwirken und in Roggenmehl tauchen. Auf Abzieher setzen und etwas flachdrücken. Vor dem Schieben rautenförmig einschneiden. | | |

¹ Oder betriebsüblich anpassen.

VITALIS

Vormischung zur Herstellung von kernigen
Spezialbrot, -brötchen und -kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2720220



enthält verschiedene Getreideflocken

Fruchtbestandteile sind wesentliche
Geschmackskomponenten

geringe Einsatzmenge

betriebseigener Sauerteig einsetzbar

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten



VITALIS

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	2,500 kg	(25,0 %)	Vitalis
.....	3,330 kg	(33,3 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	3,000 kg	(30,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,170 kg	(11,7 %)	Weizenvollkornmehl
.....	0,240 kg	(2,4 %)	Salz ¹
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,800 kg	(68,0 %)	Wasser (th. TA 168)
.....	ca. 17,340 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 6 Min. im 1. Gang und ca. 5 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
Vor dem Schieben einschneiden.
- **Stückgare** ca. 50 Min. Bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend
um 40 °C, mit Schwaden; nach 3 Min.
Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 45 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.



*Gelingsicher
und mit hoher
Qualität*



hoher Qualitätsanspruch

besondere Rohstoffe

hohe Gelingsicherheit

Arbeitszeiterparnis

FERTIGMISCHUNGEN

Wenn hohe Qualität oder ganz spezielle und aufwendig zu beschaffende Rohstoffe gefordert sind, kommen die Agrano Fertigmischungen zum Einsatz. Gelingsicherheit und Wirtschaftlichkeit stehen bei uns wie gewohnt im Fokus.



BIO-KORNBRÖTCHEN

Fertigmischung zur Herstellung
von Bio-Kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2729020



tolles Volumen

hoher, sichtbarer Anteil an Körnern
bzw. Saaten

rösche Kruste, saftige Krume

hervorragende Maschinengängigkeit

emulgatorfrei

ohne Verdickungsmittel

für alle Kälteverfahren geeignet



BIO-KORNBRÖTCHEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg	(100,0 %)	Bio-Kornbrötchen
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,600 kg	(56,0 %)	Wasser (th. TA 156)
.....	ca. 16,000 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Pressengewicht** 2000 g
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Ballengare** ca. 15 Min.
- **Stückgare** wie gewohnt
- **Backtemperatur** ca. 10 °C über Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden, fallend um 30 °C; nach 20 Min. den Zug ziehen. Mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 21 Min.



PANE CLASSICO

Fertigmischung zur Herstellung von Spezialbrot, -brötchen und -kleingebäcken nach italienischer Art.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2784020



ganz besonderer Geschmack durch Hartweizen

rustikale Gebäcke mit hervorragendem Volumen

erstklassige Rösche und tolle gelbe Krume

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite für Gebäcke nach italienischer Art

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

PANE CLASSICO

ZUTATEN

VORTEIG

.....	2,000 kg	(20,0 %)	Pane Classico
.....	0,020 kg	(0,2 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	1,200 kg	(1,2 %)	Wasser

Reifezeit 14–16 Std. bei Raumtemperatur.

REZEPTUR

.....	3,220 kg	(32,2 %)	Vorteig
.....	8,000 kg	(80,0 %)	Pane Classico
.....	0,100 kg	(1,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,800 kg	(58,0 %)	Wasser (th. TA 170)

..... ca. 17,120 kg Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.
- **Teigtemperatur** 27–28 °C
- **Teigruhe** 120 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 590 g Teig
- **Aufarbeitung** nach der Teigruhe abwiegen, leicht rund formen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abzieher setzen. Nach der Gare 3-mal längs einschneiden und abbacken.
- **Stückgare** ca. 45 Min.
- **Backtemperatur** ca. 10–20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 10 °C, mit Schwaden; mit etwas Schwaden bei geschlossenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 50 Min.
- **Backhinweis** je nach Aufarbeitungsart kann die Schüttwassermenge erhöht werden.



VOR-/FERTIG- MISCHUNGEN FÜR BROT UND BRÖTCHEN

*Exzellente und
gelingsicher
globale Konsumtrends
bedienen.*



exzellente Qualität

innovativ und zeitgemäß

breites Sortiment

gelingsicher

 **AGRANO**


MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17–21
30459 Hannover

Informationen
customerservice@martinbraun.de
www.martinbraungruppe.com

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317