



**BACKMITTEL
FÜR BROT UND
BRÖTCHEN**

*Qualität
aus Bäcker's
Hand.*

BACKMITTEL FÜR BROT UND BRÖTCHEN

Hochwertig und vielfältig

Weizen, Roggen oder lieber Dinkel? Wenn es um leistungsfähige Backmittel für das Brot-, Brötchen- oder Snacksortiment geht, sind wir Ihr Partner.

Clean Label und Emulgatorfreiheit haben in unserem Unternehmen eine besondere Wichtigkeit. Mit Bio- und Bioland-Backmitteln sowie dem Malzextrakt Dormapan halten wir ein hochwertiges Produktsortiment für Sie bereit.



leistungsfähig und gelingsicher

qualitativ hochwertige Lösungen
für Weizen, Dinkel, Roggen

große Anwendungsbandbreite

exzellente Verarbeitungseigenschaften

große Bandbreite an Clean Label- und
emulgatorfreien Artikeln

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes 2

Rezepte 3–20



Hervorragende
Qualität für
Gelingsicherheit.



BÄCKERLOB BM

Backmittel zur Herstellung von Weizenbrötchen,
-brotten, -klein- und Spezialgebäcken.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2754125



malziger Geschmack

rösche, zartsplittrige Kruste

sehr leistungsstark und gelingsicher

ohne Verdickungsmittel

ansprechendes Volumen

für alle Kälteverfahren geeignet

BÄCKERLOB BM

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg (3,0 %)	Bäckerlob BM
.....	0,220 kg (2,2 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg (2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,600 kg (56,0 %)	Wasser (th. TA 156)
.....	ca. 16,370 kg	Gesamtteig

Bäckerlob BM ist für alle Führungsarten geeignet.

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 3 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang.
Gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 22–24 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Pressengewicht** wie üblich
- **Ballengare** ca. 15 Min. oder über Anlage
- **Aufarbeitung** wie gewohnt
- **Stückgare** über GU oder GV,
bei direkter Führung ca. 50 Min.
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden.
Nach ca. 15 Min. den Zug ziehen
und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 16–20 Min.



¹ Oder betriebsüblich anpassen.

BÄCKERLOB MEDITERRAN

Backmittel für mediterrane Weizenbrote und -kleingebäcke wie Ciabatta, Paninis, italienische Brote sowie Snacks.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2701720



mit einem Hauch Knoblauch und einer ausgewogenen mediterranen Note

enthält Hartweizengrieß

sehr gute Verarbeitungseigenschaften und hohe Gelingsicherheit

breites Anwendungsspektrum bis hin zu Snacks

emulgatorfrei

für alle Kälteverfahren geeignet



BÄCKERLOB MEDITERRAN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg (10,0 %)	Bäckerlob Mediterran
.....	0,200 kg (2,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,200 kg (2,0 %)	Olivenöl
.....	ca. 7,500 kg (75,0 %)	Wasser (th. TA 177)

..... ca. 18,900 kg Gesamtteig

HINWEIS

Je nach Aufarbeitungsart kann die Schüttwassermenge auch erhöht werden.

Bäckerlob Mediterran ist für alle Führungsarten geeignet.

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 2 Min. im 1. Gang und ca. 10 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.
- **Teigtemperatur** 27–28 °C
- **Teigruhe** 60–90 Min.
- **Teigeinwaage** 350 g
- **Aufarbeitung** Je 4,200 kg große Teigstücke in rechteckige Wannen oder auf Weißbleche mit hohem Rand (60 x 40 cm) legen. Nach der Teigruhe den Teig in 20 x 10 cm große Stücke einteilen, etwas lang ziehen und auf bemehlte Abzieher setzen. Bei guter Gare mit Schwaden knusprig ausbacken.
- **Stückgare** 30–40 Min.
- **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit etwas Schwaden. Nach ca. 12 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 30 Min.



BÄCKERLOB PLUS

Backmittel mit malziger Note
zur Herstellung von Weizenbrötchen,
-brotten, -klein- und Spezialgebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2782520



malzige Note

rösche, zartsplittrige Kruste
mit saftiger Krume

einfache und sichere Verarbeitung

hohe Ausbundsicherheit –
gerade bei kühlen Teigen

für alle Kälteverfahren geeignet

BÄCKERLOB PLUS

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg (3,0 %)	Bäckerlob Plus
.....	0,220 kg (2,2 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg (2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,600 kg (56,0 %)	Wasser (th. TA 156)
.....	ca. 16,370 kg	Gesamtteig

Bäckerlob Plus ist für alle Führungsarten geeignet.



HERSTELLUNG

- | | | | |
|--------------------------|---|-------------------------|--|
| ■ Kneten (spiral) | 3 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten. | ■ Stückgare | über GU oder GV, bei direkter Führung ca. 50 Min. |
| ■ Teigtemperatur | 20–24 °C | ■ Backtemperatur | Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden. Nach 15 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken. |
| ■ Teigruhe | ca. 10 Min. | ■ Backzeit | ca. 16–20 Min. |
| ■ Pressengewicht | wie üblich | | |
| ■ Ballengare | ca. 15 Min. oder über Anlage | | |
| ■ Aufarbeitung | wie gewohnt | | |

¹Oder betriebsüblich anpassen.



BÄCKERLOB WEIZEN

Backmittel für Brote, Brötchen, Klein- und Spezialgebäcke sowie Hefeteige aller Art.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2704320



malzige Note

rösche, zartsplittrige Kruste

ohne Verdickungsmittel

für alle Kälteverfahren geeignet

BÄCKERLOB WEIZEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg (3,0 %)	Bäckerlob Weizen
.....	0,220 kg (2,2 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg (2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,400 kg (54,0 %)	Wasser (th. TA 154)
.....	ca. 16,170 kg	Gesamtteig

Bäckerlob Weizen ist für alle Führungsarten geeignet.

HERSTELLUNG

■ Kneten (spiral)	4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang.
■ Teigtemperatur	24–26 °C
■ Teigruhe	ca. 10 Min.
■ Pressengewicht	1800 g
■ Ballengare	15 Min.
■ Aufarbeitung	wie gewohnt
■ Stückgare	ca. 45 Min.
■ Backtemperatur	Brötchenbacktemperatur
■ Backzeit	ca. 18–20 Min.



¹ Oder betriebsüblich anpassen.

BÄCKERLOB BIO

Emulgatorfreies Bio-Backmittel zur Herstellung von Bio-Weizen-Kleingebäcken.

20 kg Sack | Artikel Nr. 2779020



abgerundeter Geschmack,
malzige Note

ansprechendes Volumen

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

für alle Kälteverfahren geeignet

BÄCKERLOB BIO

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Bio-Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg (3,0 %)	Bäckerlob Bio
.....	0,300 kg (3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,200 kg (2,0 %)	Salz ¹
.....	0,100 kg (1,0 %)	Bio-Butter
.....	ca. 5,600 kg (56,0 %)	Wasser (th. TA 156)

..... ca. 16,500 kg Gesamtteig

Bäckerlob Bio ist für alle Führungsarten geeignet.



HERSTELLUNG

■ Kneten (spiral)	3 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang.	■ Ballengare	ca. 15 Min.
■ Teigtemperatur	26–27 °C	■ Aufarbeitung	wie gewohnt
■ Teigruhe	ca. 10 Min.	■ Stückgare	ca. 45 Min.
■ Pressengewicht	1800 g	■ Backtemperatur	Brötchenbacktemperatur
		■ Backzeit	ca. 18–20 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.

GARANTA ROGGEN

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

20 kg Sack | Artikel Nr. 2731520



aromatischer Roggengeschmack

roggentypisches Aussehen

ansprechendes Volumen

hervorragende Maschinengängigkeit

große Anwendungsbreite

für alle Kälteverfahren geeignet



GARANTA ROGGEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	5,000 kg	(50,0 %)	Roggenmehl Type 1150
.....	5,000 kg	(50,0 %)	Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg	(10,0 %)	Garanta Roggen
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,700 kg	(67,0 %)	Wasser (th. TA 167)

..... ca. 18,000 kg Gesamtteig

Garanta Roggen ist für alle Führungsarten geeignet.

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 3 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 24–27 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Pressengewicht** 2000 g
- **Ballengare** ca. 10 Min.
- **Aufarbeitung** wie gewohnt
- **Stückgare** ca. 50 Min.
- **Backtemperatur** 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C, mit Schwaden. Ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
- **Backzeit** ca. 20 Min.



Bioland BACKMITTEL DINKEL

Bio Backmittel zur Herstellung von Bioland
Dinkelbrötchen, -brot, -klein- und
Spezialgebäcken sowie Hefeteigen aller Art.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2753525



abgerundeter Geschmack
mit malziger Note

ansprechendes Volumen

gleichmäßige Porung

große Anwendungsbreite

mit ausgezeichneten
Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

Bioland BACKMITTEL DINKEL

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	8,000 kg	(80,0 %)	Bioland Dinkelmehl Type 630
.....	4,600 kg	(20,0 %)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 ¹
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Bioland Backmittel Dinkel
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bio-Backmargarine oder Bio-Butter
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz ²
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 3,200 kg	(32,0 %)	Wasser (th. TA 158)
.....	ca. 17,020 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 8 Min. im 1. Gang und ca. 1–2 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten, nicht überkneten!
- **Teigtemperatur** 25–27 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Pressengewicht** wie üblich
- **Ballengare** ca. 15 Min. oder über Anlage
- **Aufarbeitung** wie gewohnt
- **Stückgare** über GU oder GV, bei direkter Führung ca. 45 Min.
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur
- **Backzeit** ca. 20 Min.





abgerundeter Geschmack
mit malziger Note

ansprechendes Volumen

rösche, zartsplittrige Kruste

große Anwendungsbreite

mit ausgezeichneten
Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

Bioland BACKMITTEL WEIZEN

Bio Backmittel zur Herstellung von Bioland
Weizenbrötchen, -brot, -klein- und
Spezialgebäcken sowie Hefeteigen aller Art.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2753625





Bioland BACKMITTEL WEIZEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Bioland Weizenmehl Type 550
.....	0,400 kg (4,0 %)	Bioland Backmittel Weizen
.....	0,500 kg (5,0 %)	Levafresh
.....	0,100 kg (1,0 %)	Bio-Backmargarine oder Bio-Butter
.....	0,220 kg (2,2 %)	Salz ¹
.....	0,400 kg (4,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,500 kg (55,0 %)	Wasser (th. TA 160)
.....	ca. 17,120 kg	Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und ca. 5–6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Pressengewicht** wie üblich
- **Ballengare** ca. 15 Min. oder über Anlage
- **Aufarbeitung** wie gewohnt
- **Stückgare** über GU oder GV, bei direkter Führung ca. 45 Min.
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur
- **Backzeit** ca. 20 Min.

¹ Oder betriebsüblich anpassen.

BACKMITTEL FÜR BROT UND BRÖTCHEN



sorgt für herzhaften Geschmack
durch enthaltenes Gerstenmalz

verleiht Gebäcken eine angenehme
dunkle Krume

sehr gut für traditionell
dunkle Brotsorten anwendbar

große Anwendungsbandbreite

direkt aus dem Kanister zu verarbeiten

DORMAPAN

Malzextrakt für herzhaften Geschmack
und dunkle Krume.

Dosierung: 1–3 % auf Gesamtmehl/Schrot

15 l Kanister | Artikel Nr. 2730115



Rezept Nr. 129/08/2025