

Backmittel für Teige und Technik





Die Siebin und Agrano Backmittel und Zutaten zur Herstellung von süßen Backwaren sind ausgezeichnet durch unseren hohen Qualitätsanspruch, absolute Gelingsicherheit und große Fertigungskompetenz.

Um Ihnen fortlaufend beste Lösungen zu sichern, entwickeln wir unsere Produkte stetig weiter. Wir teilen unser Wissen, verbinden es und schaffen daraus Neues. Dafür stehen wir kontinuierlich im engen und partnerschaftlichen Austausch mit unseren Kunden.



hoher Qualitätsanspruch

gelingsicher

in der Praxis bewährt

enger Austausch mit den Kunden

Backmittel für Teige und Technik

Alle Produkte auf einen Blick:

BACKMITTEL FÜR TEIGE

Hefeteig	4
Mürbeteig	6
Quarkteig	8
Soft Nr. 1	10
Agrano Tourit	12

TECHNISCHE BACKMITTEL

Siebolett	15
Bioreal® Bio-Backpulver, glutenfrei	16



BACKMITTEL FÜR TEIGE

Unsere langjährige Erfahrung garantiert die sichere und rationelle Herstellung von süßen Teigen in erstklassiger Qualität. Das Ergebnis sind perfekte süße Backwaren, die Verbraucher immer wieder begeistern.



hohe Leistungsfähigkeit

bewährte Gelingsicherheit

gutes Preis-/ Leistungsverhältnis



Hefeteig

Backmittel zur Herstellung von Hefeteigen aller Art.
Auch für Buttergebäcke.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2269010



zart-saftige Krume

lange Frischhaltung

hervorragendes Volumen

niedrige Einsatzmenge

sehr große Anwendungsbandbreite

Herstellung von Buttergebäcken
ist möglich

für alle Kälteverfahren geeignet

Grundrezept

Berliner

5,000 kg	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	Hefeteig
0,625 kg	Butter oder Backmargarine
1,250 kg	Vollei
0,425 kg	Hefe
1,500 kg	Wasser

Herstellung

- Alle Zutaten verkneten.
- Knetzeit für Spiralknetter: 2 + 6 Min.
- Teigtemperatur: 25–27 °C
- Aufarbeitung: Teigstücke à 1200 g abwiegen und zu Ballen aufarbeiten. Ballengare ca. 15 Min. abpressen und rundwirken. Bei voller Gare die Berliner 15 Min. absteifen lassen und abbacken.
- Fetttemperatur: 175–180°C
- Backzeit: 7–8 Min.

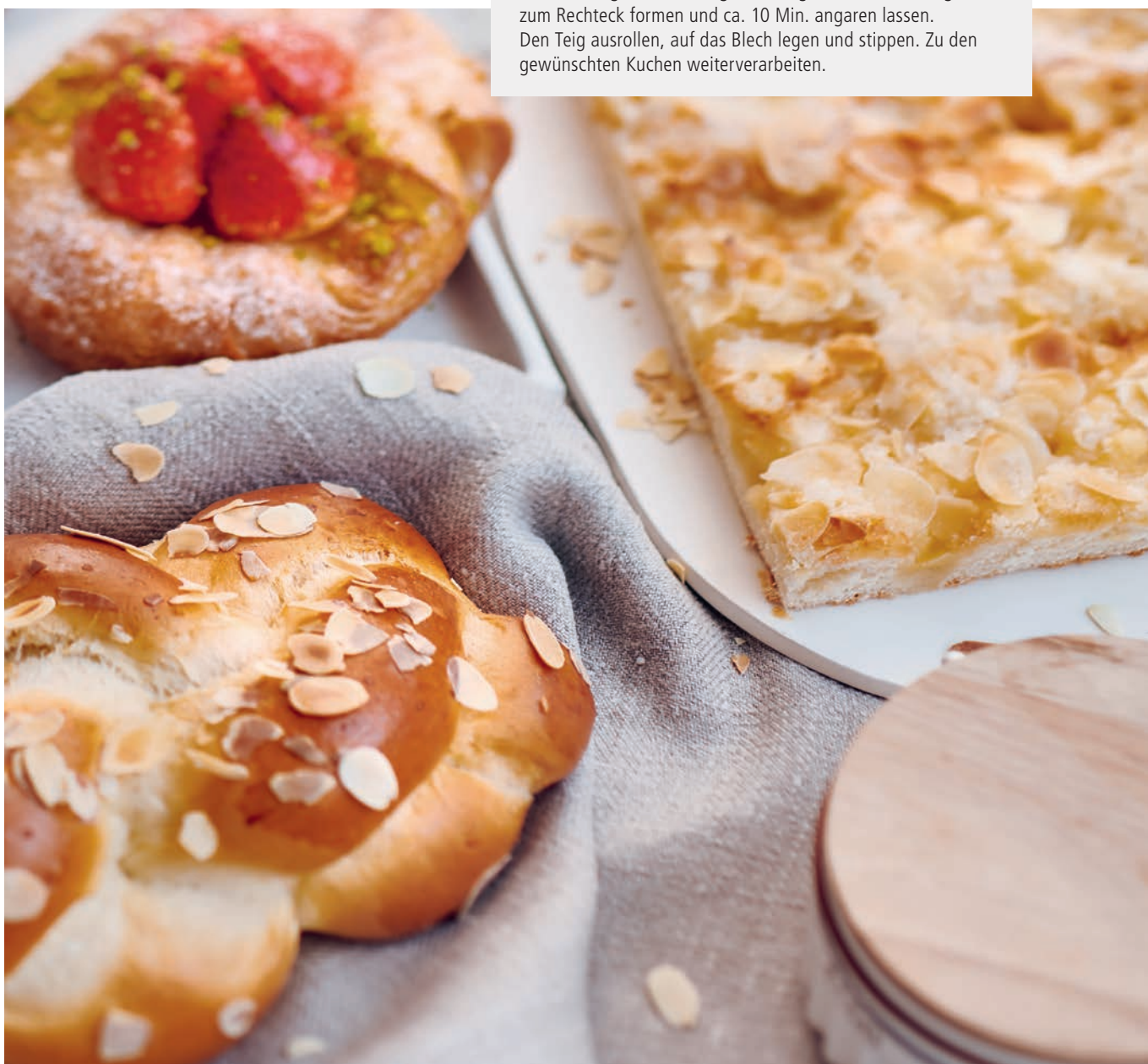
Grundrezept

Blechkuchen

5,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,750 kg	Hefeteig
0,900 kg	Butter oder Backmargarine
0,250 kg	Vollei
0,450 kg	Hefe
2,150 kg	Wasser

Herstellung

- Alle Zutaten verkneten.
- Knetzeit für Spiralknetter: 2 + 6 Min.
- Teigtemperatur: 25–27 °C
- Aufarbeitung: Den Hefeteig ohne Teigruhe sofort abwiegen, zum Rechteck formen und ca. 10 Min. angaren lassen. Den Teig ausrollen, auf das Blech legen und stippen. Zu den gewünschten Kuchen weiterverarbeiten.



Mürbeteig

Backmittel zur Herstellung von Mürbeteiggebäcken, Spritzgebäcken und Streuseln. Auch für Buttergebäcke.



25 kg Sack | Artikel-Nr. 2271025



typischer, abgerundeter Geschmack

zart-mürbe Gebäckstruktur

lange Frischhaltung

schnelle, absolut gelingsichere
Verarbeitung

sehr große Anwendungsbandbreite

Herstellung von Buttergebäcken
ist möglich



Grundrezept

1,000 kg	Mürbeteig
0,400 kg	Butter oder Backmargarine
0,100 kg	Vollei

Herstellung

- Rohstoffe abwiegen und in die Knetmaschine geben.
- Knetzeit für Spiralkneter: 2 + 3 Min.
- Aufarbeitung: Je nach Gebäck.



Quarkteig

Backmittel für die Herstellung von
Quarkteiggebäcken aller Art.



15 kg Sack | Artikel-Nr. 2283015

Grundrezept

Quarkteig

1,000 kg	Quarkteig
0,300 kg	Wasser, kalt
0,200 kg	Vollei

Herstellung

- Zutaten verkneten.
- Knetzeit für Spiralkneter: 2 + 2 Min.
- Nach dem Kneten 20 Min. Teigruhe (abdecken!) Bei Zugabe von Rosinen oder Nüssen diese sofort nach dem Kneten kurz unterlaufen lassen und anschließend 20 Min. Teigruhe einhalten.
- Zu den gewünschten Gebäcken weiterverarbeiten.



sehr gute Frischhaltung und Softigkeit

typischer Geschmack

nur Wasser und Ei-Zugabe erforderlich

sehr große Anwendungsbandbreite





softe Gebäckstruktur

lange Frischhaltung

hervorragendes Volumen

extrem niedrige Einsatzmenge

sehr große Anwendungsbandbreite

Herstellung von Buttergebäcken
ist möglich

für alle Kälteverfahren geeignet

Soft Nr. 1

Konzentriertes Backmittel für softe Hefefeinteige
und Weizenkleingebäcke.



10 kg Karton | Artikel-Nr. 2268410



Grundrezept

Hefeteig für Blechkuchen und Stückgebäcke

10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,100 kg	Soft Nr. 1
1,250 kg	Backmargarine oder Butter
1,000 kg	Vollei
1,400 kg	Zucker
0,200 kg	Salz
0,900 kg	Hefe
ca. 3,500 kg	Wasser

Herstellung

- Zutaten verkneten.
- Knetzeit für Spiralkneter: 2 + 6 Min.
- Teigtemperatur: 25–26 °C
- Hefeteig nach ca. 20 Min. Teigruhe zu den gewünschten Gebäcken weiterverarbeiten.

Grundrezept

Hefeteig für Softbrötchen

10,000 kg	Weizenmehl Type 550
0,100 kg	Soft Nr. 1
0,800 kg	Zucker
0,200 kg	Salz
0,500 kg	Hefe
ca. 6,000 kg	Wasser

Herstellung

- Zutaten verkneten.
- Knetzeit für Spiralkneter: 2 + 10 Min.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Nach ca. 10 Min. Teigruhe 2,000 kg schwere Teigstücke abwiegen und rundwirken. Nach 20 Min. Ballengare abpressen und rundwirken, auf Bleche legen und auf Gare stellen.
- Nach 3/4 Gare evtl. mit Ei abstreichen und abbacken.
Die Herstellung über GV/GU ist ebenfalls möglich.
- Backtemperatur: ca. 220 °C, kein Dampf.
- Backzeit: ca. 12–16 Min.





Agrano Tourit

Backmittel zur Herstellung von Plunder-, Gipfel- und Croissantteigen aller Art.



25 kg Sack | Artikel-Nr. 2723420



emulgatorfrei

auch für Buttergebäcke geeignet

begrenzt den Kleberabbau

reguliert die enzymatische Tätigkeit

kontrolliert und steuert den Gärverlauf

Grundrezept

Croissants

5,100 kg	Weizenmehl Type 550
2,800 kg	Wasser
0,400 kg	Agrano Tourit
0,300 kg	Backmargarine oder Butter
0,280 kg	Hefe
0,120 kg	Salz
0,060 kg	Zucker

Zum Tourieren

2,000 kg	Plunder-Croissant-Platte
----------	--------------------------

Herstellung

- Zutaten mit sehr kaltem Wasser kneten.
- Knetzeit für Spiralknetter: 3 + 2 Min.
- Teigtemperatur: ca. 18 °C
- Nach dem Knetprozess wie gewohnt tourieren.
- Aufarbeitung: betriebsüblich

Grundrezept

Plunder

3,300 kg	Weizenmehl Type 550
1,300 kg	Wasser
0,300 kg	Agrano Tourit
0,160 kg	Backmargarine oder Butter
0,400 kg	Vollei
0,250 kg	Hefe
0,050 kg	Salz
0,250 kg	Zucker

Zum Tourieren

2,000 kg	Plunder-Croissant-Platte
----------	--------------------------

Herstellung

- Zutaten mit sehr kaltem Wasser kneten.
- Knetzeit für Spiralknetter: 3 + 2 Min.
- Teigtemperatur: ca. 18 °C
- Nach dem Knetprozess wie gewohnt tourieren.
- Aufarbeitung: betriebsüblich





TECHNISCHE BACKMITTEL

Unsere technischen Backmittel **Siebolett** und das **Bioreal® Bio-Backpulver** bieten maßgeschneiderte Lösungen für ein breites Anwendungsfeld. Hohe Gelingsicherheit und herausragende Gebäckqualität sind das Ergebnis unserer jahrzehntelangen Erfahrung.



hoher Qualitätsanspruch

gelingsicher

maßgeschneiderte Lösungen

breites Anwendungsspektrum

Grundrezept

Biskuitböden

2,100 kg	Vollei
0,700 kg	Wasser
1,750 kg	Zucker
0,180 kg	Siebolett
1,600 kg	Weizenmehl Type 550
0,750 kg	Weizenpuder
0,040 kg	Backpulver
0,020 kg	Salz

Herstellung

- Zutaten der Reihe nach in den Kessel geben und zusammen aufschlagen.
- Aufschlagzeit: 3–5 Min. im schnellen Maschinengang
- Backtemperatur: ca. 190–200 °C
- Backzeit: ca. 20–25 Min.

Grundrezept

Biskuitrouladen

2,100 kg	Vollei
0,800 kg	Wasser
1,200 kg	Zucker
0,200 kg	Siebolett
1,800 kg	Weizenmehl Type 550
0,030 kg	Backpulver
0,020 kg	Salz
0,150 kg	Milchpulver

Herstellung

- Die Zutaten der Reihe nach in den Kessel geben und zusammen aufschlagen.
- Aufschlagzeit: 3–5 Min. im schnellen Maschinengang
- Backtemperatur: ca. 240–250 °C
- Backzeit: ca. 5–7 Min.



Siebolett

Aufschlagemulgator für Biskuit- oder Sandmassen.



5 kg Eimer | Artikel-Nr. 2201005



geringe Dosierung

für Biskuit- und Sandmassen

sehr große Anwendungsbandbreite

mit natürlichem Orangenaroma



Bioreal® Bio-Backpulver, glutenfrei

Phosphatfreies Bio-Backtriebmittel.

Dosierung: 0,036 kg Bio-Backpulver auf 1,000 kg Mehl



6 x 1 kg Dosen | Artikel-Nr. 3400339



phosphatfrei

auch für glutenfreie Gebäcke geeignet

so sicher wie konventionelles Backpulver

grundsätzlich Bioland-geeignet

Siebin



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