



Premium E-Free-Bake



Premium E-Free-Bake ist ein universell einsetzbares Brot-, Brötchenbackmittel. Hochkomplexe Enzyme ermöglichen den Verzicht auf künstliche Emulgatoren. Ausgesuchte Malzmehle sorgen für das besondere Aroma und garantieren zugleich eine zartsplittrige Kruste mit langanhaltender Rösche. Die daraus hergestellten Backwaren können deklarationsfreudig verpackt werden. Eine Auslobung „ohne Emulgatoren gebacken“ ist problemlos möglich! Premium E-Free-Bake ist für alle Führungsarten bestens geeignet.



## Rezeptvorschlag:

### Weissbrot

### Betriebsrezeptur

Weizenmehl	10,000 kg	_____
<b>Premium-E-Free-Bake</b>	<b>0,200 kg</b>	_____
Hefe	0,300 kg	_____
<b>Premium-Weizensauer-Spezial</b>	<b>0,300 kg</b>	_____
Margarine	0,200 kg	_____
Meersalz	0,200 kg	_____
Wasser	ca. 5,900 l	_____

---

Teiggewicht 17,100 kg

## Knetzeit:

Ca. 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell.

## Temperatur:

Die optimale Teigtemperatur liegt bei 25 - 26 °C.

## Teigruhe:

Ca. 15 Minuten.

## Aufarbeitung:

Teigstücke von 0,550 kg abwiegen, rundwirken und nach kurzer Entspannungszeit rund oder länglich aufarbeiten.  
Die Teiglinge auf Abziehdiele absetzen und zur Gare stellen.

## Gärzeit:

Die Gärzeit beträgt bei 34 °C und 75 % relativer Luftfeuchtigkeit ca. 40 Minuten.

## Backprozess:

Bei knapper Gare werden die Weissbrote wie gewünscht eingeschnitten und bei ca. 220 °C mit normaler Schwadenmenge in den Etagenofen geschoben. Nach 5 Minuten Backzeit wird die Ofentemperatur auf ca. 180 °C reduziert. Der Zug wird 10 Minuten vor Ende der Backzeit gezogen.

## Backzeit:

Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 28 bis 35 Minuten.