



Délices à la française

Baguette

Authentisch und nach original französischer Rezeptur.

Ein ansprechendes Volumen, hoher Krustenanteil, eine großporige Krume und ein ausdrucksvoller, aromatischer Geschmack: Das sind die typischen Kennzeichen eines perfekten französischen Baguettes, das mit dieser Backmischung auch bei rationeller Verarbeitung garantiert gelingt.

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung

Produkt-Datenblatt

Baguette Universal 25 %

Artikel-Nr.: 5900247-001

Verkehrsbezeichnung:	Backmittel für Baguette
Anwendung:	Backmittel für Baguette
Grundrezept:	750 g Weizenmehl 250 g Baguette Universal 25 % 620 g Wasser 25 g Hefe
Knetzeit:	betriebsüblich
Teigtemperatur:	betriebsüblich
Teigruhe:	betriebsüblich
Aufarbeitung:	betriebsüblich
Zutaten:	Weizenmehl , Speisesalz, Kartoffelflocken, Malzmehl (Gerste , Weizen), Dextrose, getrockneter Weizensauerteig , Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme (enthält Weizen)

Zutaten im gebackenen Produkt nach o.g. Rezeptur:

Weizenmehl, Wasser, Hefe, Speisesalz, Kartoffelflocken, Malzmehl (**Gerste**, **Weizen**), Dextrose, getrockneter **Weizensauerteig**, Enzyme (enthält **Weizen**)



Lagerung: kühl, dunkel und trocken



Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellung



Verpackung: 25 kg Papiersack



Palettierung: 750 kg

Nur zur gewerblichen Weiterverarbeitung