



Bioland Croissants

Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
10,000	(100,0)	Bioland Weizenmehl Type 550
0,300	(3,0)	Bioland Backmittel Weizen
0,350	(3,5)	Rau Bio-Back o. Bioland Butter
0,500	(5,0)	Bioland Vollei
0,600	(6,0)	Bioland Zucker
0,200	(2,0)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,600	(6,0)	Bioreal Bio-Hefe
5,500	(55,0)	Bioland Milch (th. TA 160)
ca. 18,050		Gesamtteig

zum Tourieren: 4,500 kg **Rau Bio-Zieh** o. Bioland Tourierbutter

Knetzeit für Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und 2–3 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur: 18–20 °C
Teigruhe: ca. 30 Min. im Froster
Teigeinwaage: 60–70 g
Aufarbeitung: Den Teig für mindestens 30 Min. abgedeckt in den Froster stellen. Danach wie gewünscht tourieren, auf 3 mm ausrollen und wie gewohnt aufarbeiten.
Stückgare: über GU oder GV.
 Bei direkter Führung 45–60 Min.
Backtemperatur: wie für Croissants üblich
Backzeit: ca. 15–18 Min.

Gärverzögerung
Hefemenge: eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren
Teigtemperatur: so beibehalten
Lagerdauer: bis zu 24 Std
Lagerbedingungen: ca. 0 °C–4 °C
Stückgare: normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen: wie für Croissants üblich

Gärunterbrechung
Teigtemperatur: so beibehalten
Lagerdauer: bis zu 48 Std
Lagerbedingungen: möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C
Stückgare: normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen: wie für Croissants üblich

* bei direkter Führung ist es möglich auf den Einsatz von Levafresh zu verzichten oder es durch betriebseigenen Vorteig zu ersetzen



Bioland Hefesüßteig

Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
10,000	(100,0)	Bioland Weizenmehl Type 550
0,200	(2,0)	Bioland Backmittel Weizen
1,000	(10,0)	Levafresh*
1,500	(15,0)	Rau Bio-Back o. Bioland Butter
0,500	(5,0)	Bioland Vollei
1,200	(12,0)	Bioland Zucker
0,150	(1,5)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,600	(6,0)	Bioreal Bio-Hefe
4,500	(45,0)	Bioland Milch (th. TA 160)
ca. 19,650		Gesamtteig

Knetzeit für Spiralkneter: 3 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur: 27–29 °C
Teigruhe: ca. 10–15 Min.
Pressengewicht: 2000 g
Ballengare: ca. 15–20 Min.
Aufarbeitung: Nach der Ballengare abpressen und zu Zöpfen oder süßen Brötchen aufarbeiten.
Stückgare: über GU oder GV.
 Bei direkter Führung ca. 45 Min.
Backtemperatur: ca. 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20–30 °C
Backzeit: ca. 12–15 Min. für Süße Brötchen
 ca. 20–30 Min. für Zöpfe
 Der Teig kann bei Verwendung von Bioland Butter auch zur Herstellung von Bioland Butterkuchen genutzt werden.

Gärverzögerung
Hefemenge: eventuell um 1,0–1,5 % reduzieren
Teigtemperatur: so beibehalten
Lagerdauer: bis zu 24 Std
Lagerbedingungen: ca. 0 °C–4 °C
Stückgare: normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen: wie für Hefesüßteige üblich

Gärunterbrechung
Teigtemperatur: so beibehalten
Lagerdauer: bis zu 48 Std.
Lagerbedingungen: möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C
Stückgare: normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen: wie für Hefesüßteige üblich

Bioland Backmittel Weizen

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

Hervorragende Gebäckeeigenschaften
Große Anwendungsbandbreite





Bioland Weizenbrötchen

Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
10,000	(100,0)	Bioland Weizenmehl Type 550
0,400	(4,0)	Bioland Backmittel Weizen
0,100	(1,0)	Rau Bio-Back o. Bioland Butter
0,220	(2,2)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,400	(4,0)	Bioreal Bio-Hefe
ca. 5,600	(56,0)	Wasser (th.TA 156)
ca. 16,720		Gesamtteig

Knetzeit für Spiralknetzer:	4 Min. im 1. Gang und ca. 5–8 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur:	24–27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Pressengewicht:	wie üblich
Ballengare:	ca. 15 Min.; oder über die Anlage
Aufarbeitung:	wie gewohnt
Stückgare:	über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 45 Min.
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 20 Min.
Hinweis:	Bei der Verarbeitung über die Gärunterbrechung empfiehlt sich die Zugabe von 5 % Levafresh .

Weitere Herstellung über GV/GU: siehe Rezept Bioland Kernlinge

Entwickelt nach den Bioland-Richtlinien – speziell abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse!

Bioland Backmittel Weizen

Hochwertige Rohstoffe

- Gerstenmalzmehl sorgt neben einer angenehmen Malznote für eine ansprechende Bräunung sowie eine rösche und zartsplittige Kruste
- Acerolapulver stärkt den Kleber

Das Ergebnis: hohe Leistungsfähigkeit, die Ihnen **sichere Betriebsabläufe** und eine **hervorragende Gebäckqualität** garantiert.

Große Anwendungsbandbreite

- Sie können damit neben Weizenbrötchen und -brotten auch -klein- und Spezialgebäcke sowie Hefeteige aller Art herstellen.

Hervorragende Gebäudeigenschaften

- abgerundeter Geschmack mit malziger Note
- ansprechendes Volumen
- rösche, zartsplittige Kruste

das sichert Ihnen **sehr gute Abverkäufe** und eine **hohe Wiederkauftrate!**

Nutzung der Kälteverfahren ist möglich

- Sie können bei Bedarf grundsätzlich auch Gebäcke über Gärverzögerung und Gärunterbrechung herstellen.



Bioland Kernlinge

Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
Quellstück		
1,000	(10,0)	Bioland Sonnenblumenkerne
1,000	(10,0)	Bioland Kürbiskerne
0,500	(5,0)	Bioland Sesam
0,050	(0,5)	Salz
3,000	(30,0)	Wasser
5,550		

Stehzeit für das Quellstück: mindestens 2 Stunden

Tipp: Um ein besonderes Aroma zu erhalten, sollten Sie die Saaten vor dem Verquellen abrösten.

Rezeptur		
5,550		Quellstück
5,000	(50,0)	Bioland Weizenmehl Type 550
4,000	(40,0)	Bioland Weizenvollkornmehl
0,500	(5,0)	Bioland Roggenmehl Type 1150
0,500	(5,0)	Bioland Backmittel Weizen
0,800	(5,0)	Bioland Grundsauer TA 160 ^(betriebs-eigen)
0,200	(2,0)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,400	(4,0)	Bioreal Bio-Hefe
ca. 5,200	(52,0)	Wasser (th. TA 185)
ca. 22,150		Gesamtteig

Knetzeit für Spiralknetzer:	4 Min. im 1. Gang ca. 5 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur:	24–26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Pressengewicht:	ca. 2400–3000 g
Ballengare:	ca. 10 Min.
Aufarbeitung:	Nach der Ballengare abpressen und mit Wasser abstreichen und in Körnermischung tauchen.
Stückgare:	über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 45 Min.
Backtemperatur:	Spezialbrötchenbacktemperatur
Backzeit:	ca. 21–23 Min.

Gärverzögerung	
Hefemenge:	eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren
Teigtemperatur:	so beibehalten bis zu 24 Std.
Lagerdauer:	ca. 0 °C–4 °C
Lagerbedingungen:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Stückgare:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen:	wie für Weizen- oder Spezialbrötchen üblich

Gärunterbrechung	
Teigtemperatur:	so beibehalten bis zu 48 Std.
Lagerdauer:	möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C
Lagerbedingungen:	möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C
Stückgare:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen:	wie für Weizen- oder Spezialbrötchen üblich



Bioland Weißbrot

Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
10,000	(100,0)	Bioland Weizenmehl Type 550
0,400	(4,0)	Bioland Backmittel Weizen
0,500	(5,0)	Levafresh*
0,200	(2,0)	Rau Bio-Back o. Bioland Butter
0,220	(2,2)	Salz (oder betriebsüblich anpassen)
0,300	(3,0)	Bioreal Bio-Hefe
5,700	(57,0)	Wasser (th. TA 162)
ca. 17,320		Gesamtteig

Knetzeit für Spiralknetzer:	3 Min. im 1. Gang ca. 6 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur:	27–29 °C
Teigruhe:	ca. 20–30 Min.
Teigeinwaage:	für ein 500-g-Brot = 580 g
Zwischengare:	ca. 10 Min.
Aufarbeitung:	Nach der Teigruhe die Weißbrote rundwirken und ca. 10 Min. entspannen lassen. Nach der Zwischengare zu runden oder eckigen Weißbrotten aufarbeiten und auf Abzieher, Bleche oder in Kästen absetzen.
Stückgare:	über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 45 Min.
Backtemperatur:	Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit Schwaden; 10 Min. vor Backzeitende den Zug ziehen
Backzeit:	ca. 30–35 Min.

Gärverzögerung	
Hefemenge:	eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren
Teigtemperatur:	so beibehalten bis zu 24 Std.
Lagerdauer:	ca. 0 °C–4 °C
Lagerbedingungen:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Stückgare:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen:	wie für Weißbrot üblich

Gärunterbrechung	
Teigtemperatur:	so beibehalten bis zu 48 Std.
Lagerdauer:	möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C
Lagerbedingungen:	möglichst Schockfrost bei –30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Stückgare:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen:	wie für Weißbrot üblich

* bei direkter Führung ist es möglich auf den Einsatz von Levafresh zu verzichten oder es durch betriebseigenen Vorteig zu ersetzen



Bioland Baguette/-brötchen/Mini-Ciabatta

Basisrezept

Menge: kg	%	Zutaten
10,000	(100,0)	Bioland Weizenmehl Type 550
0,400	(4,0)	Bioland Backmittel Weizen
0,500	(5,0)	Levafresh*
0,240	(2,4)	Salz* (oder betriebsüblich anpassen)
0,250	(2,5)	Bioreal Bio-Hefe
ca. 6,500	(65,0)	Wasser (th. TA 170)
ca. 17,890		Gesamtteig

* Wenn möglich das Salz in den letzten 3 Min. der Knetphase zugeben.

Knetzeit für Spiralknetzer:	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
Teigtemperatur:	28–29 °C
Teigruhe:	ca. 30–60 Min.
Teigeinwaage:	350 g
Zwischengare:	ca. 10 Min. Bei direkter Führung 20–30 Min.
Aufarbeitung:	Baguettes: Nach der Teigruhe die Baguettes von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon abwägen. Nach der Zwischengare die Baguettes aufarbeiten, die Enden dabei spitz halten. Baguettebrötchen: Nach ca. 30 Min. Teigruhe den Teig zu Ballen abwägen. Nach der Zwischengare abpressen und zu Baguettebrötchen aufarbeiten. Mini-Ciabatta: Nach der Teigruhe ohne Zwischengare den Teig zu Mini-Ciabatta abwägen und auf bemehlte Abzieher absetzen.
Stückgare:	über GU oder GV. Bei direkter Führung ca. 30 Min.
Backtemperatur:	10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken.
Backzeit:	Baguettes: ca. 30 Min., Baguettebrötchen und Mini-Ciabatta: ca. 25 Min.

Gärverzögerung	
Hefemenge:	eventuell um 0,5–1,0 % reduzieren
Teigtemperatur:	so beibehalten bis zu 24 Std.
Lagerdauer:	ca. 0 °C–4 °C
Lagerbedingungen:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Stückgare:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen:	möglichst auf Herdplatte heiß anbacken. Bei zu starker Bräunung die Backtemperatur etwas verringern.

Gärunterbrechung	
Teigtemperatur:	so beibehalten bis zu 48 Std.
Lagerdauer:	möglichst Schockfrost bei –30 °C, Lagertemperatur ca. –10 °C
Lagerbedingungen:	möglichst Schockfrost bei –30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Stückgare:	normale Gare bei ca. 28 °C–30 °C und 75 % Luftfeuchtigkeit (möglichst langsamer Temperaturübergang von Lagertemperatur auf Gärtemperatur)
Backbedingungen:	möglichst auf Herdplatte heiß anbacken. Bei zu starker Bräunung die Backtemperatur etwas verringern.