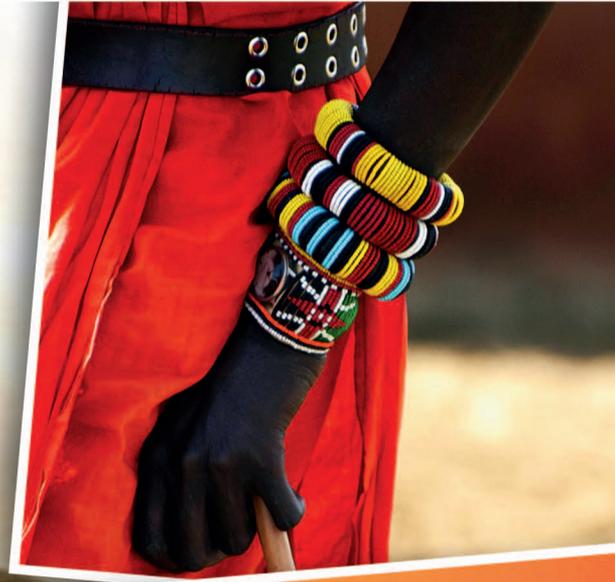


# GO AFRICA! BAFANA



# BAFANA

Vormischung zur Herstellung von  
Spezialbrot mit Mais und Hirse



## Der Party-Hit des Sommers

BAFANA wird der Hit auf allen Grillpartys und Sommerbüffets in dieser Saison! Ein Brotgenuss auf afrikanische Art, der ab dem Sommer mit der größten Fußballparty der Welt in aller Munde ist.

BAFANA ist ein Fladenbrot, bei dem die afrikanischen Grundnahrungsmittel Mais und Hirse die Basis bilden. Abgerundet durch schwarzen Sesam mit den typischen Gewürzen Paprika und Pfeffer, entsteht ein einmaliges Geschmackserlebnis, bei dem die Lebensfreude des schwarzen Kontinents zu spüren ist.

Seine Bekanntheit steigert BAFANA durch viele Fernsehsendungen über das Traumland Südafrika wie von selbst: Der Name Bafana bedeutet soviel wie „Freund“ und ist Namensgeber für bekannte Spielfilme und der Spitzname der südafrikanischen Fußball-Nationalmannschaft! Damit ist BAFANA bei Ihren Kunden als Garant für Partystimmung und besonderen Genuss sicher gesetzt.

## Das begeistert Ihre Kunden

- ausgewogener mild-aromatischer Geschmack mit einer raffinierten Paprika-/Pfeffernote
- interessanter, kurzer und durch die eingesetzte Hirse knackig-krosser Biss
- saftige, optisch ansprechende Krume mit deutlich wahrnehmbaren Paprikastückchen und schwarzem Sesam
- sehr gute, lang anhaltende Rösche
- appetitlich, rustikale Fladenoptik und –struktur – eben typisch afrikanisch
- neben zahlreichen weiteren Verzehrsmöglichkeiten hervorragend für die Grillsaison geeignet



## Basisrezept

3,330 kg	(33,3%)	<b>BAFANA</b>
6,670 kg	(66,7%)	Weizenmehl Type 550
0,500 kg	(5,0%)	Speiseöl
0,300 kg	(3,0%)	Hefe
0,250 kg	(2,5%)	Salz*
ca. 6,500 kg	(65,0%)	Wasser (th. TA 165)
<b>ca. 17,550 kg</b>		<b>Gesamtteig</b>

\*oder betriebsüblich anpassen

Hergestellt in Deutschland

## Herstellung

<b>Knetzeit für Spiralknetter:</b>	der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst
<b>Teigtemperatur:</b>	27-29°C
<b>Teigruhe:</b>	ca. 20 Min.
<b>Zwischengare:</b>	ca. 30 Min.
<b>Teigeinwaage:</b>	für ein Fladenbrot = 350 g
<b>Aufarbeitung:</b>	nach der Teigruhe abwiegen und nur leicht zusammennehmen. Nach der Zwischengare von Hand rustikal eckig „ausziehen“, vor dem Schieben mit Öl bestreichen und mit den Fingern unregelmäßig eindrücken. Dann evtl. mit Dekoroblate belegen und nach Wunsch bestreuen.
<b>Stückgare:</b>	bei guter 3/4 Gare schieben
<b>Backtemperatur:</b>	Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
<b>Backzeit:</b>	ca. 12-15 Min.

## Einzigartig und abwechslungsreich – überragend in der Anwendung

- innovatives Produkt mit tollen Verkaufsförderungsideen
- 33% Vormischung, in der unter anderem Mais, Hirse und schwarzer Sesam zum Einsatz kommen
- Salz ist nicht enthalten und kann betriebsüblich zugesetzt werden
- hervorragende Verarbeitungseigenschaften
- ermöglicht auf einfache Art und Weise die Herstellung von typisch afrikanischem Fladenbrot
- aus einer Grundanwendung sind durch unterschiedlichen Bestreu zahlreiche optische und geschmackliche Varianten möglich

## Tipp

Um ein erstklassiges Gebäck zu erhalten, möglichst auf Herdplatte backen.

## Dekorvorschläge

Zahlreiche optische und geschmackliche Varianten lassen sich durch den Einsatz bzw. die Kombination verschiedener Rohstoffe als Bestreu erzielen. Zum Beispiel:

- Hagelsalz und **Agrano Decor Mais**
- Sesam, **Agrano Decor Mais** und Hagelsalz
- Hirseflocken, schwarzer Sesam und Hagelsalz
- **Agrano Decor Mais**, Hirseflocken und Hagelsalz

# BAFANA

Vormischung zur Herstellung von Spezialbrot mit Mais und Hirse

## GO AFRICA!

Afrika – ein Platz voller Abenteuer, Entdeckungen und wilder Natur. Mit dem schwarzen Kontinent sind romantische Sonnenuntergänge über weiten Savannen, farbenprächtige Gewänder und exotische Genüsse verbunden. BAFANA ist das ideale Produkt um diese Emotionen für eine umsatzstarke Aktion zu nutzen. Wir bieten Ihnen ein innovatives Gebäck, das ein einmaliges Geschmackserlebnis garantiert und Ihre Kunden begeistern wird. Und mit den attraktiven Werbemitteln, die wir für Sie bereithalten, schaffen Sie eine verkaufstarke Aktion zum Beispiel zur Sommersaison.

## Dekoroblate BAFANA

Einprägsam und unverwechselbar! Passend zur Aktion GO AFRICA! haben Sie mit BAFANA einen Produktnamen, der für sich selbst spricht. Durch die Dekoroblaten mit Afrika-Flair wird jedes Brot zum Werbeträger. Die Brot-Oblaten für BAFANA sind in Bio-Qualität nach der EG-Öko-Verordnung hergestellt und mit Bio-Kakao ohne Farbstoffe bedruckt. Fragen Sie Ihren Verkaufsberater nach diesem attraktiven Brot-Dekor.

- Essbare Oblaten mit Bio-Kakao bedruckt.
- Einfach mitbacken!
- 40 mm Durchmesser.
- Tolle Optik für Ihr Brotangebot.

Dekoroblate BAFANA



Kreieren Sie Ihre individuelle Aktion GO AFRICA!

## Werbemittel



Ihre Downloadvorlagen für Aktionsplakat, Deckenhänger und Thekendisplay finden Sie unter [www.siebin-agrano.de](http://www.siebin-agrano.de). Das tolle Plakat A1 gibt es fertig gedruckt bei Ihrem Fachberater!



Siebrecht

Marken  
backen  
Qualität.

Siebin AGRANO

