



INSPIRATION MEXIKO

SNACKIDEEN FÜR MODERNE BACKKONZEPTE

MEXIKANISCHE LEBENSFREUDE TRENDIGE IMPULSE FÜR IHR SORTIMENT

Mexiko bringt Farbe, Temperament und intensive Geschmackserlebnisse auf den Teller. Die Küche des Landes lebt von **kräftigen Gewürzen**, **frischen Zutaten** und einer großen **Vielfalt an Zubereitungsformen**. **Pikante Aromen** treffen auf **süße und cremige Komponenten** und schaffen überraschende Kombinationen für immer neue Genussmomente.



*Jetzt umsetzen,
direkt profitieren*

Die **geschmackliche Vielfalt Mexikos** bietet großes Potenzial für das Backwarensortiment. **Neu interpretierte Klassiker**, **kreative Taco-Konzepte** oder **Pan de Muerto** sorgen als Snack, herzhaftes Ergänzung oder saisonale Spezialität für Impulse.

FOOD-TRENDS IN ZAHLEN*:

70%*



...der Deutschen nutzen **Fast-Food-Angebote regelmäßig** – internationale Konzepte gehören zu den Wachstumstreibern.

39%*



...der deutschen Restaurantgäste wünschen sich **schärfere Speisen** als heute angeboten. Noch größere Akzeptanz bekommen würzig-süße und würzig-salzige Geschmacksprofile.

78%*



...der Deutschen greifen regelmäßig zu Convenience-Produkten – ein wichtiger Treiber für mexikanisch inspirierte Snackprodukte und To-go-Konzepte.

Der wachsende Wunsch deutscher Verbraucher nach internationalen Geschmackswelten, die zunehmende **Popularität von Streetfood- und Fusion-Konzepten** sowie das kontinuierliche Wachstum der Tortilla-Chips-Kategorie unterstreichen das **Potenzial mexikanisch inspirierter Snacks**. Geschmacksrichtungen wie **Taco**, **Chili-Limette**, **Chamoy** oder **Sweet & Spicy** treffen den Zeitgeist und sprechen gleich mehrere aktuelle Konsumententrends an.





FEUERWICKEL

Angenehme Schärfe

Ideal als
Snack-to-go

0,120 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 130

ZUTATEN

.....	1,660 kg	Miguels Maisbrot
.....	3,430 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	2,500 kg	Wasser, th. TA 150

Zum Tourieren.

.....	2,000 kg	Butterziehplatte
-------	----------	------------------

SNACKFÜLLUNG BASIS

.....	0,850 kg	Basis Snackfüllung
.....	1,700 kg	Wasser
.....	1,020 kg	Vollei

Alle Zutaten glattrühren und ca. 30 Min. quellen lassen.

ZUTATEN FÜLLUNG

.....	0,680 kg	Paprika, bunt, gewürfelt
.....	0,510 kg	Cheddar, gerieben
.....	0,340 kg	Chili, frisch, geschnitten
.....	0,340 kg	Pepperoni, Glas, geschnitten
.....	0,050 kg	Paprikapulver, rosenscharf

Unter die Basis Snackfüllung rühren.

DEKOR-MISCHUNG

.....	0,300 kg	Decor Mais
.....	0,300 kg	Cheddar

Mischen.

HERSTELLUNG

1. Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Min. im Froster gut durchkühlen.
2. Das Butterziehfett in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen.
3. Den Teig 40 cm breit auf Walzenstärke 3 mm ausrollen.
4. Die Füllung auf die untere Hälfte aufstreichen und die obere Hälfte überklappen.
5. Mit Wasser abstreichen und in die Dekor-Mischung leicht andrücken.
6. In 4 cm breite Streifen schneiden und twistern.
7. Auf Bleche setzen und backen.

BACKTECHNIK

■ Kneten	Spiralkneter: 4 + 2 Min.
■ Teigtemperatur	18 – 20 °C
■ Abbacken	Bei ¾ Gare
■ Backtemperatur	Ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
■ Backzeit	Ca. 18 – 20 Min.

PUTE-KÄSE-CROISSANTS

Herzhaft-saftiger Klassiker

0,090 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 110

ZUTATEN

TEIG

.....	1,660 kg	Miguels Maisbrot
.....	3,340 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	2,500 kg	Wasser, th. TA 150

Zum Tourieren.

.....	2,000 kg	Butterziehplatte
-------	----------	------------------

BELAG

.....	2,200 kg	Mexican Chipotle Dip
.....	0,600 kg	Romana Salat
.....	110	Scheiben Fol Epi
.....	110	Scheiben Putenbrust
.....	0,600 kg	Paprika, rot/gelb, Streifen

Das Croissant aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Den Mexican Chipotle Dip auf beide Seiten aufstreichen. Den Romana Salat auf die untere Seite legen, darauf abwechselnd Putenbrust, Fol Epi und Paprika auflegen.



VEGGIE-CROISSANTS

Bunte Alternative

HERSTELLUNG

1. Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Min. im Froster gut durchkühlen.
2. Die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren je ca. 10 Min. Ruhepause im Froster einlegen.
3. Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
4. In Dreiecke von 15 × 18 cm schneiden.
5. Nach dem Backen auskühlen lassen.

BACKTECHNIK

- 🍌 **Kneten** Spiralkneter: 4 + 2 Min.
- 🍌 **Teigruhe** Ca. 10 Min.
- 🍌 **Teigtemperatur** 18 – 20 °C
- 🍌 **Aufarbeitung** Wie gewohnt.
- 🍌 **Stückgare** Bei $\frac{3}{4}$ Gare schieben.
- 🍌 **Backtemperatur** Ca. 220 °C
(= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- 🍌 **Backen** Mit Schwaden.
- 🍌 **Backtemperatur** Nach 10 Min. Zug ziehen.
- 🍌 **Backzeit** Ca. 15 – 18 Min.

0,090 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 110

ZUTATEN

TEIG

.....	1,660 kg	Miguels Maisbrot
.....	3,340 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	2,500 kg	Wasser, th. TA 150

Zum Tourieren.

.....	2,000 kg	Butterziehplatte
-------	----------	------------------

BELAG

.....	3,300 kg	Guacamole
.....	3,300 kg	Salatmix
.....	2,200 kg	Pepperoni
.....	3,300 kg	Paprika, gegrillt

Das Croissant aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, mit Guacamole beidseitig bestreichen. Den Salatmix und Paprika auflegen und mit Pepperoni ausgarnieren.



Inspiration
für den
Klassiker



CONCHAS

Süß-knusprige Hefebrötchen

0,750 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 120

ZUTATEN

TEIG

2,000 kg	Butter-Hefeteig
0,650 kg	Wasser, kalt
0,200 kg	Vollei
0,150 kg	Bioreal® Bio-Hefe

MÜRBETEIGTALER

1,000 kg	Mürbella
0,400 kg	Butter, weich
0,100 kg	Vollei
0,010 kg	Kovanil

Spiralkneter: 2 + 3 Min.

Teigruhe: 30 Min. in der Kühlung.

Auf 2 mm ausrollen und mit einem 7,5 cm Ø Ausstecher ausstechen.

Wenn gewünscht, kann der Teig mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden.

FÜLLUNG

2,570 kg	Crème Suprême
1,030 kg	Wasser

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit feiner Rute 2 Minuten aufschlagen.

HERSTELLUNG

1. Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Min. im Froster gut durchkühlen.
2. Die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren je ca. 10 Min. Ruhepause im Froster einlegen.
3. Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
4. In Dreiecke von 15 x 18 cm schneiden.
5. Nach dem Backen auskühlen lassen.

BACKTECHNIK

🟡 Kneten	Spiralkneter: 4 + 2 Min.
🟡 Teigruhe	Ca. 10 Min.
🟡 Teigtemperatur	18 – 20 °C
🟡 Aufarbeitung	Wie gewohnt.
🟡 Stückgare	Bei ¾ Gare schieben.
🟡 Backtemperatur	Ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
🟡 Backen	Mit Schwaden.
🟡 Backtemperatur	Nach 10 Min. Zug ziehen.
🟡 Backzeit	Ca. 15 – 18 Min.

HERSTELLUNG

1. 750 g Stücke abwiegen, rundwirken und 10 Minuten Ballengare geben.
2. Den Ballen abpressen, rundwirken und die Teiglinge auf Backbleche setzen.
3. Die Mürbeteigtaler auflegen.
4. Auf Gare stellen.
5. Abbacken.

BACKTECHNIK

🟡 Kneten	Spiralkneter: 2 + 6 – 8 Min.
🟡 Teigtemperatur	Ca. 24 – 26 °C
🟡 Ballengare	Ca. 10 Min.
🟡 Backtemperatur	Ca. 200 °C (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
🟡 Backen	Ohne Schwaden.
🟡 Backzeit	Ca. 15 – 18 Min.



SÜSSE-CHILI-CROISSANTS

Raffinierte Kombination aus Süße und Schärfe

0,090 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 110

ZUTATEN

TEIG

.....	1,660 kg	Miguels Maisbrot
.....	3,340 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	2,500 kg	Wasser, th. TA 150

Zum Tourieren.

.....	2,000 kg	Butterziehplatte
-------	----------	------------------

FÜLLUNG

.....	5,420 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa
.....	0,080 kg	Chili, Pulver

Aufschlagen.

DEKOR

.....	1,100 kg	Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst
.....	0,200 kg	Decor GOLD
.....	0,200 kg	Chili, Fäden

HERSTELLUNG

1. Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Min. im Froster gut durchkühlen.
2. Die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren je ca. 10 Min. Ruhepause im Froster einlegen.
3. Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
4. In Dreiecke von 15 × 18 cm schneiden.
5. Nach dem Backen auskühlen lassen.
6. Das Croissant aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
7. Die Füllung wellenförmig aufdressieren.
8. Die obere Hälfte mit Schokobella überziehen.
9. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

BACKTECHNIK

🍌 Kneten	Spiralkneter: 4 + 2 Min.
🍌 Teigruhe	Ca. 10 Min.
🍌 Teigtemperatur	18 – 20 °C
🍌 Aufarbeitung	Wie gewohnt.
🍌 Stückgare	Bei $\frac{3}{4}$ Gare schieben.
🍌 Backtemperatur	Ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
🍌 Backen	Mit Schwaden.
🍌 Backtemperatur	Nach 10 Min. Zug ziehen.
🍌 Backzeit	Ca. 15 – 18 Min.



Die Sensation
in der Theke

MEXIKO-CROISSANTS

Bunte Vielfalt für die Auslage

0,090 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 110

ZUTATEN

TEIG

.....	1,660 kg	Miguels Maisbrot
.....	3,340 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	2,500 kg	Wasser, th. TA 150

Zum Tourieren.

.....	2,000 kg	Butterziehplatte
-------	----------	------------------

FÜLLUNG

.....	3,850 kg	Schokobella Weiß RSPO SG RA MB cocoa
-------	----------	---

Aufschlagen.

ÜBERZÜGE

.....	0,400 kg	Schokobella Ruby RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst
.....	0,400 kg	Schokobella Lime RSPO SG RA MB cocoa, aufgelöst

HERSTELLUNG

1. Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Min. im Froster gut durchkühlen.
2. Die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren je ca. 10 Min. Ruhepause im Froster einlegen.
3. Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
4. In Dreiecke von 15 × 18 cm schneiden.
5. Nach dem Backen auskühlen lassen.
6. Das Croissant aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
7. Die Füllung wellenförmig aufdressieren.
8. Mit Schokobella überziehen.

BACKTECHNIK

■ Kneten	Spiralkneter: 4 + 2 Min.
■ Teigruhe	Ca. 10 Min.
■ Teigtemperatur	18 – 20 °C
■ Aufarbeitung	Wie gewohnt.
■ Stückgare	Bei $\frac{3}{4}$ Gare schieben.
■ Backtemperatur	Ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
■ Backen	Mit Schwaden.
■ Backtemperatur	Nach 10 Min. Zug ziehen.
■ Backzeit	Ca. 15 – 18 Min.



BROTCHIPS

Temperamentvoller Snack

0,260 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 61

ZUTATEN

TEIG

.....	3,330 kg	Miguels Maisbrot
.....	6,670 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,060 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	5,800 kg	Wasser

.....	1,600 kg	Rapsöl
-------	----------	--------

BIENENSTICH-MISCHUNG

.....	5,600 kg	Bienenstich-Mix
.....	0,400 kg	Chili, oder Cayenne Pfeffer

Mischen.

HERSTELLUNG

1. Teig herstellen und als Stangen aufarbeiten, ca. 5 cm Durchmesser.
2. Abbacken.
3. Auskühlen lassen.
4. Die Stangen mit der Brotschneidemaschine in 4 mm dicke Scheiben schneiden.
5. Die Scheiben mit dem Öl gut vermengen, anschließend die Bienenstich-Mischung zugeben und sehr gut mischen.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und im Ofen bei 150 °C ca. 15–18 Minuten bei offenem Zug trocknen.

BACKTECHNIK

🍌 Kneten	6 + 8 Min.
🍌 Teigtemperatur	24–26 °C
🍌 Teigruhe	In der Kühlung.
🍌 Abbacken	Bei $\frac{3}{4}$ Gare.
🍌 Backtemperatur	Ca. 240 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
🍌 Backen	Mit Schwaden.
🍌 Backzeit	Ca. 12–14 Min.



MEXIKANISCHE BUCHELN

Aromatisch-pikanter Snack

1,000 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 1

ZUTATEN

TEIG

.....	3,330 kg	Miguels Maisbrot
.....	6,670 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	5,500 kg	Wasser

FÜLLUNG

.....	7,800 kg	Chili con Carne zum Backen [siehe Grundrezept]
-------	----------	---

DEKOR

.....	1,560 kg	Gouda
.....	0,400 kg	Decor Mais

HERSTELLUNG

1. Die Ballen nach Ballengare abpressen und rundwirken.
2. Auf Backbleche absetzen.
3. Bei $\frac{3}{4}$ Gare in der Mitte andrücken und die Füllung eindressieren.
4. Den geriebenen Käse aufstreuen.
5. Decor Mais aufstreuen.
6. Abbacken.

BACKTECHNIK

🍌 Kneten	Spiralkneter: 6 + 8 Min. Teig plastisch auskneten.
🍌 Teigtemperatur	Ca. 26–28 °C
🍌 Teigruhe	Ca. 10 Min.
🍌 Balleneinwaage	3000 g
🍌 Abbacken	Bei $\frac{3}{4}$ Gare.
🍌 Backtemperatur	Ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
🍌 Backen	Mit Schwaden.
🍌 Backzeit	Ca. 18–20 Min.



SOMBREROS

Lustig-leckere Hingucker

0,090 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 220

ZUTATEN

TEIG

.....	1,660 kg	Miguels Maisbrot
.....	3,340 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	2,500 kg	Wasser, th. TA 150
.....	0,200 kg	Decor Mais

Zum Tourieren.

.....	2,000 kg	Butterziehplatte
-------	----------	------------------

FÜLLUNG

.....	3,850 kg	Chili con Carne zum Backen [siehe Grundrezept]
-------	----------	---

DEKOR

.....	4,400 kg	Gouda, gerieben
.....	1,100 kg	Paprika, Streifen, bunt

BACKTECHNIK

🍞 Kneten	Spiralkneter: 4 + 2 Min.
🍞 Teigruhe	Ca. 10 Min.
🍞 Teigtemperatur	18 – 20 °C
🍞 Aufarbeitung	Wie gewohnt.
🍞 Stückgare	Bei ¾ Gare schieben.
🍞 Backtemperatur	Ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
🍞 Backen	Mit Schwaden.
🍞 Backtemperatur	Nach 10 Min. Zug ziehen.
🍞 Backzeit	Ca. 15 – 18 Min.

HERSTELLUNG

1. Den Teig zum Rechteck formen und ca. 30 Min. im Froster gut durchkühlen.
2. Die Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen, zwischen den Touren je ca. 10 Min. Ruhepause im Froster einlegen.
3. Den Teig auf ca. 3,5 mm ausrollen.
4. In Dreiecke von 15 × 18 cm schneiden.
5. Aufrollen.
6. Auf Backbleche absetzen.
7. Auf Gare stellen.
8. Bei ¾ Gare abbacken.
9. Nach dem Auskühlen die Croissants halbieren, die Krume leicht andrücken und ca. 30 g Füllung eindressieren.
10. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ca. 20 g geriebenen Käse und Paprika-Streifen in Kreisen mit 10 cm Ø aufstreuen.
11. Die halben, gefüllten Croissants auf die „Käse-Kreise“ stellen und abbacken bis der Käse geschmolzen ist. 180 – 200 °C, ca. 5 – 8 Min.
12. Die fertigen Sombremos gut auskühlen lassen, bevor sie vom Blech genommen werden.

CHILI CON CARNE ZUM BACKEN

Grundrezept

FÜLLUNG

.....	0,500 kg	Chili con Carne
.....	0,120 kg	Agrano Tomatensauce
.....	0,100 kg	Gouda, gerieben
.....	0,005 kg	Cayenne Pfeffer, gemahlen
.....	0,002 kg	Chiliflocken

Alle Zutaten glattrühren.

Überraschen
Sie Ihre Kunden



CHILI-CON-CARNE-TACOS

Herzhaft-deftiger Snack

MANGO-SALSA-TACOS

Fruchtig-pikanter Snack

0,160 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 20

ZUTATEN

TACOS

..... 1,430 kg Tacos aus Miguels Maisbrot, 20 Stück
[siehe Grundrezept]

FÜLLUNG

..... 0,400 kg Salatmix
..... 1,000 kg Chili con Carne Füllung
[siehe Grundrezept]
..... 0,400 kg Avocado, gewürfelt

0,165 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 30

ZUTATEN

TACOS

..... 1,430 kg Tacos aus Miguels Maisbrot, 20 Stück
[siehe Grundrezept]

FÜLLUNG

..... 0,400 kg Salatmix
..... 1,000 kg Salsamix-Füllung
[siehe Grundrezept]
..... 0,500 kg Mango, gewürfelt

HERSTELLUNG

1. Den Salatmix auflegen.
2. Die Füllung eindressieren.
3. Die Avocado auflegen.
4. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

BACKTECHNIK

- Backtemperatur Ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit Ca. 6 – 8 Min.
- Schwadengabe Etwas.

HERSTELLUNG

1. Den Salatmix auflegen.
2. Die Füllung eindressieren.
3. Die Mango auflegen.
4. Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

BACKTECHNIK

- Backtemperatur Ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit Ca. 6 – 8 Min.
- Schwadengabe Etwas.



CHILI-CON-CARNE-FÜLLUNG

Grundrezept

1,000 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 1

ZUTATEN

TACOS

.....	0,500 kg	Chili con Carne
.....	0,040 kg	Kabi Saftbinder
.....	0,100 kg	Gouda, gerieben
.....	0,005 kg	Cayenne Pfeffer, gemahlen
.....	0,002 kg	Chiliflocken

Alle Zutaten glattrühren.

Rezept Nr. 00150 / 01

SALSAMIX-FÜLLUNG

Grundrezept

1,004 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 1

ZUTATEN

.....	0,500 kg	Paprika
.....	0,250 kg	Zwiebeln
.....	0,200 kg	Tomaten
.....	0,050 kg	Spicy Salsa Sauce
.....	0,002 kg	Salz
.....	0,002 kg	Chiliflocken

Paprika, Zwiebeln und Tomaten in kleine Würfel schneiden und unter die Salsasoße rühren.
Mit Salz und Chili würzen.

Rezept Nr. 00150 / 03

TACOS AUS MIGUELS MAISBROT

Grundrezept

0,070 kg Teigeinwaage; Gesamtstückzahl: 20

ZUTATEN

EIERMASSE

.....	0,800 kg	Vollei
.....	0,090 kg	Zucker
.....	0,018 kg	Jilk

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute 8–10 Min. aufschlagen.

.....	0,300 kg	Miguels Maisbrot
.....	0,080 kg	Weizenmehl Type 550
.....	0,040 kg	Weizenstärke

Mischen und vorsichtig unter die Eiermasse melieren.

.....	0,050 kg	Rapsöl
-------	----------	--------

Öl sanft unter die obere Masse heben.

DEKOR

.....	0,020 kg	Decor Mais
.....	0,030 kg	Sesam, weiß und schwarz

HERSTELLUNG

1. Die Masse mit einer Lochtülle spiralförmig zu 18 cm großen Kreisen aufdressieren.
2. Das Dekor aufstreuen.
3. Abbacken.
4. Sofort luftdicht verpacken.

BACKTECHNIK

Backtemperatur	Ca. 200 °C
Backzeit	Ca. 6 – 8 Min.

TIPP Die Tacos vor dem Füllen nochmals kurz warm machen.

Rezept Nr. 01800 / 37

Passend zum
mexikanischen
Gedenktag

PAN DE MUERTO

Süßes Festtagsbrot

0,350 kg Teiginwaage; Gesamtstückzahl: 1

ZUTATEN

VORTEIG

.....	2,000 kg	Pane Classico
.....	0,020 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	1,200 kg	Wasser

Alle Zutaten zusammen verkneten.

Reifezeit: 14 – 16 Stunden bei Raumtemperatur.

TEIG

.....	8,000 kg	Pane Classico
.....	1,000 kg	Zucker
.....	0,160 kg	Orangella
.....	1,000 kg	Butter, weich
.....	0,400 kg	Bioreal® Bio-Hefe
.....	5,600 kg	Wasser

Mit dem fertigen Vorteig kneten.

DEKOR

.....	1,000 kg	Butter, aufgelöst
.....	1,000 kg	Zucker
.....	0,100 kg	Orangella

Zucker und Orangella mischen.

HERSTELLUNG

1. Nach der Teigruhe 300 g Stücke für die Brote und 25 g Stücke für die Knochen abwiegen.
2. Die Brote rundwirken und die Knochen aus ungleichmäßigen Strängen formen.
3. Zwei Knochen kreuzförmig auf die Brote auflegen.
4. Nach dem Backen buttern und zuckern.

BACKTECHNIK

■ Kneten	Spiralkneter: 4 + 10 Min.
■ Teigtemperatur	Ca. 26 – 28 °C
■ Teigruhe	30 – 45 Min.
■ Stückgare	Ca. 45 Min.
■ Backtemperatur	Ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur)
■ Backtemperatur	Fallend um 30 °C.
■ Backzeit	Ca. 30 – 35 Min.

Ihr direkter Weg zum
neuen Onlineshop:



Scannen & Snack-to-go
Verpackungen für Bäckereien
und Cafés entdecken!