



**WM-
GEBÄCKE**

*Die WM
zum
Anbeißen!*

WM-GEBÄCKE GENUSS- IMPULSE IN SCHWARZ- ROT-GOLD.

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes2

Rezepte3-4

Backen. Genießen. Mitfiebern – Mit AGRANO.

Die Fußball-Weltmeisterschaft ist die perfekte Gelegenheit, um Ihre Kunden mit besonderen Produkten zu begeistern.

Mit unseren Rezeptideen für Miguels WM-Baguettes & Fan-Brot in den Farben Schwarz-Rot-Gold bringen Sie echtes Fan-Feeling in Ihre Theke – und das alles mit bewährten AGRANO-Produkten für höchste Qualität und einfache Verarbeitung.

Setzen Sie auf attraktive, themenbezogene Backwaren, die Aufmerksamkeit schaffen und Umsatzpotenzial bieten.

Ob für Fan-Partys, Catering oder den Snack zwischendurch: Mit AGRANO sind Sie bestens vorbereitet, um Ihre Kunden kulinarisch mitfiebern zu lassen.

Jetzt inspirieren lassen und die WM zum Verkaufshighlight machen!



Die Werbemittel für Ihre Verkaufsförderung hier downloaden. Jetzt QR-Code scannen!

Heim-
vorteil!

MIGUELS WM-BAGUETTES

ZUTATEN

GRUNDTEIG

.....	3,330 kg	(33,3 %)	Miguels Maisbrot
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	5,800 kg	(58,0 %)	Wasser

..... 16,100 kg Grundteig

HINWEIS: Für die jeweiligen WM-Baguette-Varianten die Zutaten des farbigen Teigs zusammen verrühren. Diesen ca. 2 Min. vor Knetende zum Grundteig zugeben und fertig auskneten.

ZUTATEN – WM-BAGUETTE ROT

REZEPTUR

.....	1,750 kg	(17,5 %)	Velvet Cake rot
.....	0,600 kg		Wasser

..... 2,350 kg

DEKOR

..... 0,300 kg (3,0 %) Roggenmehl Type 1150

ZUTATEN – WM-BAGUETTE SCHWARZ

REZEPTUR

.....	1,750 kg	(17,5 %)	Velvet Cake schwarz
.....	0,600 kg		Wasser

..... 2,350 kg

DEKOR

..... 0,300 kg (3,0 %) Roggenmehl Type 1150

ZUTATEN – WM-BAGUETTE GOLD

DEKORVORSCHLAG

..... 0,400 kg (4,0 %) **Miguels Maisbrot**

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 8 + 4 Min. Teig plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** ca. 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 30–45 Min.
- **Teigeinwaage** 0,350 kg
- **Stückgare** bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden.
- **Backzeit** ca. 30 Min.

WM- GEBÄCKE



MIGUELS FAN-BROT

ZUTATEN

GRUNDETEIG

.....	3,330 kg	(33,3 %)	Miguels Maisbrot
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Weizenmehl Type 550
.....	0,250 kg	(2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	5,600 kg	(56,0 %)	Wasser

Ca. 2 Min. vor Knetende die jeweilige Grundteigmenge zum Einfärben abnehmen. Den restlichen Grundteig gut auskneten.

ROTER TEIG

.....	0,550 kg	(5,5 %)	Velvet Cake rot
.....	0,015 kg	(0,15 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,190 kg	(1,9 %)	Wasser

Zusammen verrühren und unter 5 kg Grundteig laufen lassen und gut auskneten.

SCHWARZER TEIG

.....	0,550 kg	(5,5 %)	Velvet Cake schwarz
.....	0,015 kg	(0,15 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,190 kg	(1,9 %)	Wasser

Zusammen verrühren und unter 5 kg Grundteig laufen lassen und gut auskneten.

..... ca. 17,360 kg Gesamtteig

DEKORVORSCHLAG

.....	0,200 kg	(2,0 %)	Decor Mais
.....	0,150 kg	(1,5 %)	Sesam
.....	0,150 kg	(1,5 %)	Mohn

Die Teige jeweils zu 150 g schweren Teigstücken portionieren und zu 3-Strang-Zöpfen flechten. Anschließend die Zöpfe mit dem Dekor veredeln.

HERSTELLUNG

- **Kneten** Teig plastisch auskneten.
- **Teigtemperatur** ca. 24–26 °C
- **Teigruhe** ca. 15–30 Min.
- **Teigeinwaage** ca. 0,450 kg. Gesamtstückzahl = 38
- **Stückgare** bei 3/4 Gare schieben
- **Backtemperatur** ca. 220 °C (= 10 °C unter Brötchenbacktemperatur), mit Schwaden, fallend. Nach 10 Min. Zug ziehen.
- **Backzeit** ca. 30 Min.