

SIEBRECHT

**BIO,
UNSER
TÄGLICH
BROT**

seit 1996

BIO, UNSER TÄGLICH BROT SEIT 1996

INHALTSVERZEICHNIS

Wissenswertes	2
Was für die Bio-Einführung wichtig ist.....	5
Rezepte	6–35
Produkteigenschaften & Vorteile	36

Bio – warum jetzt?

Die Klimakrise, das Artensterben und das Streben nach mehr Tierwohl lässt die Nachfrage an Bio-Produkten immer weiter steigen. Von 2016 bis 2020 hat sich der Bioumsatz um über 50 Prozent erhöht.

Getrieben durch die Nachfrage im LEH haben die Erzeuger eine erhebliche Angebotsvielfalt über die verschiedenen Warengruppen hinweg aufgebaut. Obst und Gemüse, Milchprodukte, Eier, Fleisch und Nahrungsmittel sind in Bio-Qualität nahezu überall erhältlich.

Bei Brot- und Backwaren ist der Anteil an Bio-Produkten mit weniger als fünf Prozent noch gering und hat enormes Wachstumspotenzial – eine Riesenchance für Bäcker!

Was ist Bio?

In der EU-Bio-Verordnung 2018/848 ist geregelt, welche Artikel die Bezeichnung „Bio“ oder „Öko“ tragen dürfen. Darüber hinaus legen Bioverbände wie Bioland, Demeter oder Naturland gegenüber ihren Mitgliedern zusätzliche rezeptorische und soziale Auflagen fest.



Wissenswertes rund um das Bio-Thema ist auf der Website der Bundesanstalt für Ernährung und Landwirtschaft oekolandbau.de unter dem Punkt „Verarbeitung“ unter anderem in Erklärvideos dargestellt.



QR-Code scannen und
oekolandbau.de besuchen.



Bio ist Umsatzpotenzial für das backende Handwerk!

In der Bevölkerung sind Bio-Lebensmittel längst etabliert und haben ein positives Image. Anders als noch vor 10 Jahren muss heute, auch bei Bio-Backwaren, keine Überzeugungsarbeit geleistet werden und die potenzielle Nachfrage ist definitiv größer, als das derzeitige Angebot.

Verbraucher möchten Bio-Backwaren am liebsten bei regionalen Erzeugern kaufen – frisch und unverpackt. Dem Bäckerhandwerk wird dabei genau die richtige Kompetenz zugestanden.

 **AGRANO**

*Konzepte
für eine
wertschöpfende
Zukunft.*



Warum sind wir mit dem Bio-Angebot unter der Marke **AGRANO** die Richtigen?

Wir haben die Bio-Hefe erfunden. Als Impulsgeber und Bio-Profi haben wir seit 1996 neben den beiden Bio-Hefen ein umfangreiches Sortiment von Bio-Vor- und Fertigmischungen und -Zutaten sowie Bio-Vor- und Sauerteigen aufgebaut, welches wir kontinuierlich weiterentwickeln. Komplettiert wird unser Bio-Angebot durch die Rau Bio-Margarinen.

Neben EU-Bio bieten wir Ihnen auch Produkt-Konzepte gemäß der strengeren Anforderungen der nationalen Bio-Verbände an, die zusätzlich rezeptorische und soziale Vorgaben festlegen.

*Bio ist
seit 1996
unsere
Expertise.*

Was für die Bio-Einführung wichtig ist:

01 —

Festlegung des Konzeptes

Ist eine Komplettumstellung auf Bio oder ein Bio-Teilsortiment sinnvoll? Soll EU-Bio oder Bio nach den jeweiligen Standards der Bio-Verbände zum Tragen kommen?

02 —

Auswahl der Lieferanten und Partner

Die Bio-Vermarktung ist rechtlich definiert und erfordert, dass die beteiligten Betriebe über die gesamte Lieferkette hinweg zertifiziert sind. Es gilt also kompetente Bio-Lieferanten zu finden.

03 —

Kontrollstelle auswählen

Wichtig ist die Auswahl der Kontrollstelle, mit welcher der nötige Kontrollvertrag abgeschlossen wird. Ratsam ist daher die Einholung mehrerer Angebote.

Auf oekolandbau.de finden Sie unter dem Punkt „Verarbeitung“ alle zugelassenen Kontrollstellen. QR-Code scannen und besuchen:



04 —

Vorbereiten der Erstkontrolle

Die Kontrollstellen benötigen eine Betriebsbeschreibung, die beispielsweise einen Lageplan des Betriebes und ein Organigramm des Mitarbeiterstammes umfasst. Weiter sind die Bio-Zertifikate sämtlicher Lieferanten und gegebenenfalls beteiligter Partner beizufügen.

05 —

Trennung bei der Lagerhaltung

Um Fehler zu vermeiden, müssen Bio-Rohstoffe für alle Mitarbeiter deutlich wahrnehmbar sein. Dies ist am besten durch eine klar erkennbare Trennung zu gewährleisten.

06 —

Wareneingang und Warenfluss

Der Wareneingang und der Warenausgang müssen so dokumentiert werden, dass ausgeschlossen werden kann, dass konventionelle Artikel als Bio Artikel in die Vermarktung gelangen. Bei der Kontrolle vor Ort wird dafür ein Plausibilitätscheck durchgeführt.

07 —

Die Kontrolle vor Ort

Nach der Erstkontrolle erfolgen jährliche Folgeinspektionen.

The image shows three loaves of rustic, crusty bread resting on a weathered wooden surface. The bread in the foreground is the most prominent, showing a thick, golden-brown crust with a cracked texture and a soft, porous interior. The other two loaves are slightly out of focus in the background. The overall scene is warm and inviting, suggesting a fresh, homemade loaf.

*Jetzt
weiterdenken
und Zukunft
sichern*



erstklassige Rohstoffe

gelingsicher

große Anwendungsbandbreite

exzellente Gebäcke



 **AGRANO**

BIO-BACKMITTEL UND VOR-/FERTIGMISCHUNGEN

Erstklassige Rohstoffe und jahrzehntelange Bio-Erfahrung sind die Erfolgsfaktoren unserer erstklassigen Bio-Backmittel sowie Vor- und Fertigmischungen.





BÄCKERLOB BIO

Emulgatorfreies Bio-Backmittel zur
Herstellung von Bio-Weizen-Kleingebäcken.

25 kg Sack | Artikel-Nr. 2779025



abgerundeter Geschmack,
malzige Note

ansprechendes Volumen

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

für alle Kälteverfahren geeignet

BIO-WEIZENBRÖTCHEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0%)	Bio-Weizenmehl Type 550
.....	0,300 kg (3,0%)	Bäckerlob Bio
.....	0,300 kg (3,0%)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,200 kg (2,0%)	Salz ¹
.....	0,100 kg (1,0%)	Bio-Butter
.....	ca. 5,600 kg (56,0%)	Wasser (th. TA 156)

..... ca. 16,500 kg Gesamtteig

* **HINWEIS:** Bei Führung über 2 Tage (GU) sollte die Zugabemenge der Hefe auf 4 % erhöht werden.

Bäckerlob Bio ist für alle Führungsarten geeignet.

HERSTELLUNG

🟡 Kneten (spiral)	3 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang.
🟡 Teigtemperatur	26–27 °C
🟡 Teigruhe	ca. 10 Min.
🟡 Pressengewicht	1800 g
🟡 Ballengare	ca. 15 Min.
🟡 Aufarbeitung	wie gewohnt
🟡 Stückgare	ca. 45 Min.
🟡 Backtemperatur	Brötchenbacktemperatur
🟡 Backzeit	ca. 18–20 Min.





BIO-KORNBRÖTCHEN

Fertigmischung zur Herstellung
von Bio-Kleingebäcken.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2729025



vollmundiger Geschmack

tolles Volumen

hoher, sichtbarer Anteil an Körnern
bzw. Saaten

rösche Kruste, saftige Krume

hervorragende Maschinengängigkeit

emulgatorfrei und ohne
Verdickungsmittel

für alle Kälteverfahren geeignet

erspart die aufwendige Beschaffung
vieler Einzelkomponenten

BIO-KORNBRÖTCHEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Bio-Kornbrötchen
.....	0,400 kg (4,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,600 kg (56,0 %)	Wasser (th. TA 156)
<hr/>		
.....	ca. 16,000 kg	Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 2 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 26–27 °C
- **Pressengewicht** 2000 g
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Ballengare** ca. 15 Min.
- **Stückgare** wie gewohnt
- **Backtemperatur** ca. 10 °C über Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden, fallend um 30 °C; nach 20 Min. den Zug ziehen. Mit offenem Zug ausbacken.

- **Backzeit** ca. 23 Min.





BIO-MAISBROT 33

Vormischung zur Herstellung von Bio-Maisbroten, -brötchen und -kleingebäcken.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2735625



Bio-Variante von **Miguels Maisbrot**

»spicy« und mit »crunchigem«
Mundgefühl

ideale Basis für Bio-Snacks

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

erspart die aufwendige Beschaffung
vieler Einzelkomponenten



BIO-MAISBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	3,330 kg	(33,3 %)	Bio-Maisbrot 33
.....	6,670 kg	(66,7 %)	Bio-Weizenmehl Type 550
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bio-Speiseöl
.....	0,300 kg	(3,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Salz ¹
.....	ca. 5,000 kg	(50,0 %)	Wasser (th. TA 152)
<hr/>			
.....	ca. 15,700 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- **Teigtemperatur** 26–28 °C
- **Teigruhe** ca. 20 Min.
- **Teigeinwaage** für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Aufarbeitung** wie gewünscht
- **Stückgare** bei guter 3/4 Gare schieben.
- **Backtemperatur** ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 40 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.



Bioland BACKMITTEL DINKEL

Bio-Backmittel zur Herstellung von Bioland Dinkelbrötchen, -broten, -klein- und Spezialgebäcken sowie Hefeteigen aller Art.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2753525



abgerundeter Geschmack mit malziger Note

ansprechendes Volumen

gleichmäßige Porung

große Anwendungsbreite

mit ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

BIOLAND DINKELBRÖTCHEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	8,000 kg	(80,0 %)	Bioland Dinkelmehl Type 630
.....	4,600 kg	(20,0 %)	Bioland Dinkelvorteig TA 230 (betriebsseigen)
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Bioland Backmittel Dinkel
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Rau Bio-Back oder Bio-Butter
.....	0,220 kg	(2,2 %)	Salz ¹
.....	0,400 kg	(4,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 3,200 kg	(32,0 %)	Wasser (th. TA 158)
<hr/>			
.....	ca. 17,020 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 8 Min. im 1. Gang und ca. 1–2 Min. im 2. Gang.
Gut und plastisch auskneten, nicht überkneten!
- **Teigtemperatur** 25–27 °C
- **Teigruhe** ca. 10 Min.
- **Pressengewicht** wie üblich
- **Ballengare** ca. 15 Min. oder über Anlage
- **Aufarbeitung** wie gewohnt
- **Stückgare** über GU oder GV, bei direkter Führung ca. 45 Min.
- **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur
- **Backzeit** ca. 20 Min.



¹Oder betriebsüblich anpassen.



Bioland BACKMITTEL WEIZEN

Bio-Backmittel zur Herstellung von Bioland Weizenbrötchen, -broten, -klein- und Spezialgebäcken sowie Hefeteigen aller Art.

25 kg Sack | Artikel Nr. 2753625



abgerundeter Geschmack mit malziger Note

ansprechendes Volumen

rösche, zartsplittrige Kruste

große Anwendungsbreite

mit ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei



BIOLAND WEIZENBRÖTCHEN

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	10,000 kg (100,0 %)	Bioland Weizenmehl Type 550
.....	0,400 kg (4,0 %)	Bioland Backmittel Weizen
.....	0,500 kg (5,0 %)	Levafresh Bio
.....	0,100 kg (1,0 %)	Rau Bio-Back oder Bio-Butter
.....	0,220 kg (2,2 %)	Salz ¹
.....	0,400 kg (4,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 5,500 kg (55,0 %)	Wasser (th. TA 160)

..... ca. 17,120 kg Gesamtteig

HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 4 Min. im 1. Gang und ca. 5–6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- 🟡 **Teigtemperatur** 24–26 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 10 Min.
- 🟡 **Pressengewicht** wie üblich
- 🟡 **Ballengare** ca. 15 Min. oder über Anlage

- 🟡 **Aufarbeitung** wie gewohnt
- 🟡 **Stückgare** über GU oder GV, bei direkter Führung ca. 45 Min.
- 🟡 **Backtemperatur** Brötchenbacktemperatur
- 🟡 **Backzeit** ca. 20 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.



BIOREAL® BIO-BACKPULVER

Phosphatfreies Bio-Backtriebmittel.

Dosierung: 0,038 kg Bio-Backpulver : 1,000 kg Mehl

6 x1 kg Dosen | Artikel Nr. 3400339



 **AGRANO**

BIO-BACKPULVER

Große Anwendungssicherheit kombiniert mit der notwendigen Triebkraft – das zeichnet das Bioreal® Bio-Backpulver aus.



phosphatfrei

auch für glutenfreie Gebäcke
geeignet

so sicher wie konventionelles
Backpulver

von Bioland empfohlen

AGRANO

BIO-HEFEARTIKEL

Agrano gilt mit Fug und Recht als Erfinder der biologischen Hefe und somit als ein Bio-Pionier der ersten Stunde. Damit wurde schon vor Jahrzehnten der Grundstein unseres erfolgreichen Bio-Sortiments gelegt.



jahrzehntelange Erfahrung

großes Fertigungs-Know-how

umweltschonende Herstellung ohne chemische Zusätze

hohe Triebkraft

gelingsicher





BIOREAL® BIO-HEFE

Pastöse Bio-Hefe auf Bio-Getreidebasis.
Dosierung: 1–8 % auf die Mehlmenge

12 kg Karton, 12 Blöcke | Artikel-Nr. 3400010





hochwertiges Bio-Getreide als Basis

weltweit einmaliges und
patentiertes Verfahren

umweltschonend - keine chemischen
Zusätze und Abwasserbelastung

Fermentationsmedium ist Rohstoff
für weitere Artikel

natürliche Farbe, nicht ›ausgewaschen‹

leicht fruchtige Geschmacksnote

für alle Gebäckarten einsetzbar

von Bioland empfohlen





BIO-MELASSEHEFE

Pastöse Bio-Hefe auf Bio-Melassebasis.
Dosierung: 1–8 % auf die Mehlmenge

12 kg Karton, 12 Blöcke | Artikel-Nr. 3400006





Basis ist hochwertige Bio-Melasse

Geruch, Geschmack und Anwendung
wie bei konventioneller Hefe

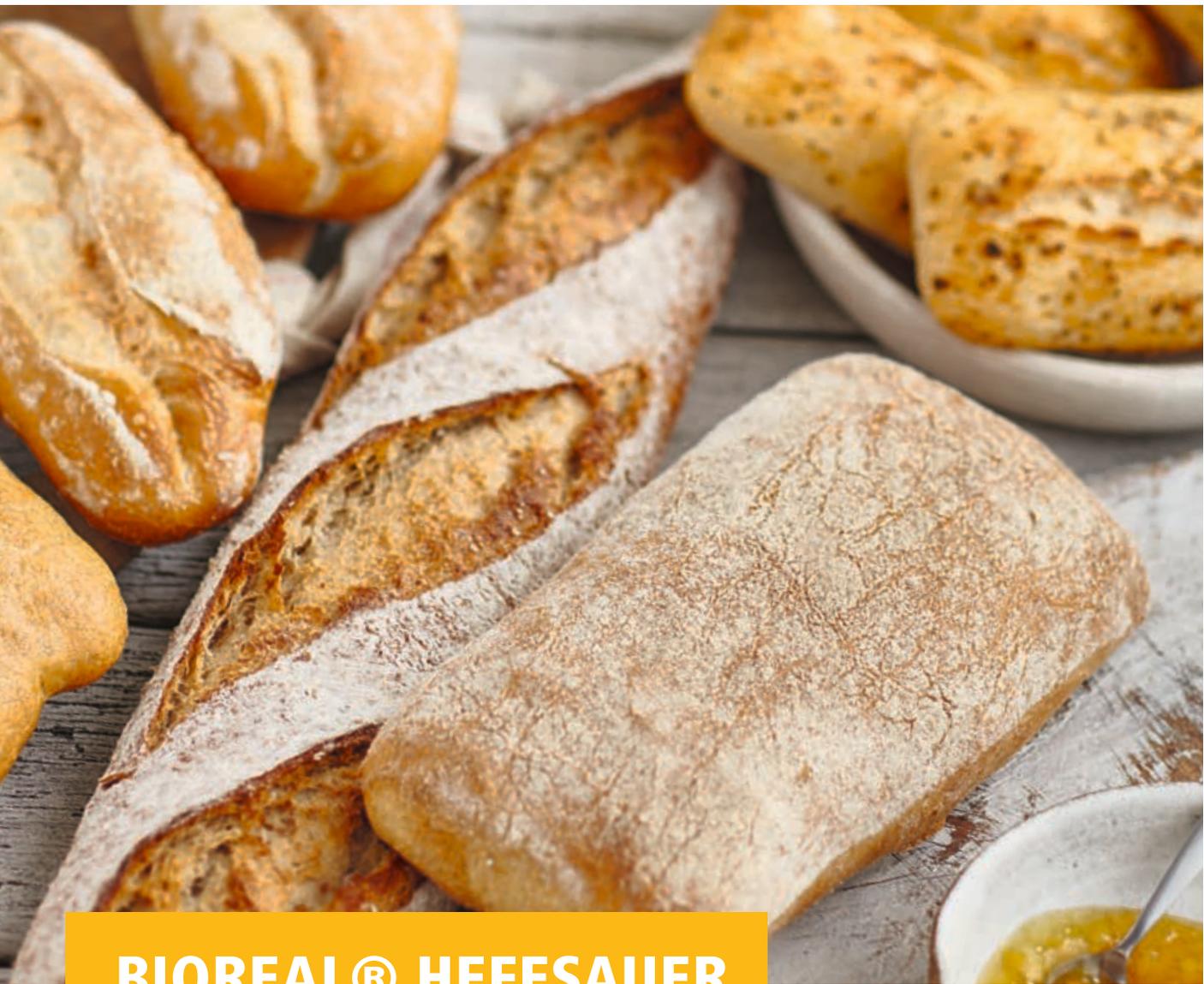
Herstellung ohne chemische Zusätze

farblich weniger »ausgewaschen« als
konventionelle Hefe

etwas weichere Konsistenz, kein Bröseln

von Bioland empfohlen





BIOREAL® HEFESAUER

Flüssige Bio-Hefe kombiniert mit Laktobazillen zur Geschmacksverbesserung.

Dosierung: 2–5 % auf die Mehlmenge

10 l Kanister | Artikel-Nr. 3400016



ersetzt Hefe und sorgt für tollen Geschmack

rustikales Aussehen und grobe Porung

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

einfache Verarbeitung mit hoher Gelingsicherheit

kann die Backmittelzugabe reduzieren

direkt oder über sämtliche Kälteverfahren zu verarbeiten

von Bioland empfohlen



 **AGRANO**

BIO-VOR-/SAUERTEIGE UND KOCH-/BRÜHSTÜCKE

Biologische Vor- und Sauerteige in hervorragender Qualität sowie fertige Koch-/Brühstücke sind seit Jahren eine Agrano Kernkompetenz. Unsere Expertise steht für absolute Praxistauglichkeit und wird im Austausch mit unseren Kunden kontinuierlich weiter ausgebaut.



hoch aromatischer Geschmack

rustikales Aussehen

lange Frischhaltung

direkte Verarbeitung

gelingsicher, praxiserprobt



BIO-DINKELBACK

Bio-Sauerteig auf Bio-Dinkelmehlbasis mit backaktiven Substanzen.

10 l Kanister | Artikel-Nr. 3400033



vollmundiger Geschmack

tolle Saftigkeit und Frischhaltung

hervorragendes Gebäckvolumen

große Anwendungsbandbreite und
perfekt für Stullenkonzepte

einfach und sicher direkt aus dem
Kanister zu verarbeiten

für laminierte und süße Teige einsetzbar

direkte Verarbeitung (ohne zusätzliches
Backmittel!)

für alle Kälteverfahren geeignet



BIO-DINKELVOLLKORNBROT

ZUTATEN

KOCHSTÜCK

- 2,000 kg (20,0 %) Bio-Dinkelvollkornschrot
- 2,000 kg (20,0 %) Bio-Sonnenblumenkerne
- 5,000 kg (50,0 %) Wasser, kochend

Stehzeit min. 2 Stunden.

REZEPTUR

- 9,000 kg (20,0 %) Kochstück
- 8,000 kg (80,0 %) Bio-Dinkelvollkornmehl
- 1,000 kg (10,0 %) **Bio-Dinkelback**
- 0,600 kg (6,0 %) Bio-Kartoffelflocken
- 0,650 kg (6,5 %) Bio-Malzextrakt
- 0,260 kg (2,6 %) Salz¹
- 0,200 kg (2,0 %) **Bioreal® Bio-Hefe**
- ca. 5,000 kg (50,0 %) Wasser (th. TA 210)

..... ca. 24,710 kg Gesamtteig

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** ca. 15 Min. im 1. Gang.
Plastisch auskneten. Nicht überkneten.
- **Teigtemperatur** 27–28 °C
- **Teigruhe** ca. 30 Min.
- **Teiginwaage** für ein 750 g Brot = 870 g Teig
- **Aufarbeitung** nach der Teigruhe abwiegen, evtl. mit Wasser, in Bio-Flocken oder -Saaten tauchen und mit dem Schluss nach unten in Formen legen.
- **Stückgare** ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- **Backtemperatur** ca. 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 60 °C, mit Schwaden; nach 2 Min. den Zug ziehen und nach 15 Min. den Zug wieder schließen und bei geschlossenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 60 Min. Je nach Formengröße.

¹Oder betriebsüblich anpassen.

LEVAFRESH BIO

Langgeführter, aromatischer und gebrauchsfertiger Bio-Weizenvorteig.

10 l Kanister | Artikel-Nr. 3400026



durch lange Fermentation
hocharomatisch

erstklassige Kruste und Rösche,
lange Frischhaltung

rustikale und traditionelle Optik,
grobe Porung

große Anwendungsbandbreite und
perfekt für Stullenkonzepte

für laminierte und süße Teige einsetzbar

direkt zu verarbeiten

für alle Kälteverfahren geeignet

von Bioland empfohlen



BIO-SPITZBAGUETTE

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	1,500 kg (15,0 %)	Levafresh Bio
.....	10,000 kg (100,0 %)	Bio-Weizenmehl Type 550
.....	0,250 kg (2,5 %)	Salz ¹
.....	0,250 kg (2,5 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	ca. 6,500 kg (65,0 %)	Wasser (th. TA 180)
<hr/>		
.....	ca. 18,500 kg	Gesamtteig

HERSTELLUNG

- ▮ **Kneten (spiral)** Der Teig muss gut und plastisch ausgeknetet werden, bis er sich vom Kesselrand löst.
- ▮ **Teigtemperatur** 28–30 °C
- ▮ **Teigruhe** ca. 60 Min.
- ▮ **Teigeinwaage** 350 g
- ▮ **Aufarbeitung** nach der Teigruhe die Baguettes von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon abwägen, die Baguettes aufarbeiten und die Enden dabei spitz halten. Vor dem Schneiden gut abhauen lassen.
- ▮ **Stückgare** ca. 30 Min. auf bemehlten Abziehern.
- ▮ **Backtemperatur** 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 30–40 °C, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken.
- ▮ **Backzeit** ca. 30 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.



BIO-ARTISANO DINKEL

Bio-Dinkel-Getreidemasse mit Bio-Vorteig zur Herstellung von Bio-Dinkelbrotten, -brötchen, -kleingebäcken und Snacks.

20 kg Karton, 8 x 2,5 kg Würste | Artikel-Nr. 3600006



einmalig intensiver Dinkelgenuss
in rustikaler Optik

sehr lange Frischhaltung

die perfekte Basis für saftige
Bio-Dinkel-Gebäcke, -Stullenkonzepte
und viele andere -Snacks

frei von Zusatzstoffen

BIO-DINKELBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	4,800 kg	(16,0 %)	Bio-Artisano Dinkel
.....	8,400 kg	(84,0 %)	Bio-Dinkelmehl Type 630
.....	0,200 kg	(2,0 %)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,190 kg	(1,9 %)	Salz ¹
.....	ca. 3,800 kg	(38,0 %)	Wasser (th. TA 170)
<hr/>			
.....	ca. 17,390 kg		Gesamtteig

Zur Unterstützung der Teigeigenschaften können 1–2 % Bioland Backmittel Dinkel eingesetzt werden.

HERSTELLUNG

- **Kneten (spiral)** 10 Min. im 1. Gang und ca. 1 Min. im 2. Gang.
- **Teigtemperatur** 25–27 °C
- **Teigruhe** ca. 60 Min.
- **Teigeinwaage** 450 g oder für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- **Stückgare** über GU oder GV oder ca. 20 Min.
- **Backtemperatur** ca. 30 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C, mit Schwaden.
Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- **Backzeit** ca. 40 Min.





BIO-ARTISANO HAFER

Bio-Hafer-Getreidemasse mit Bio-Vorteig zur Herstellung von Bio-Haferbrot, -brötchen, -kleingebäcken und -Snacks.

20 kg Karton, 8 x 2,5 kg Würste | Artikel-Nr. 3600007

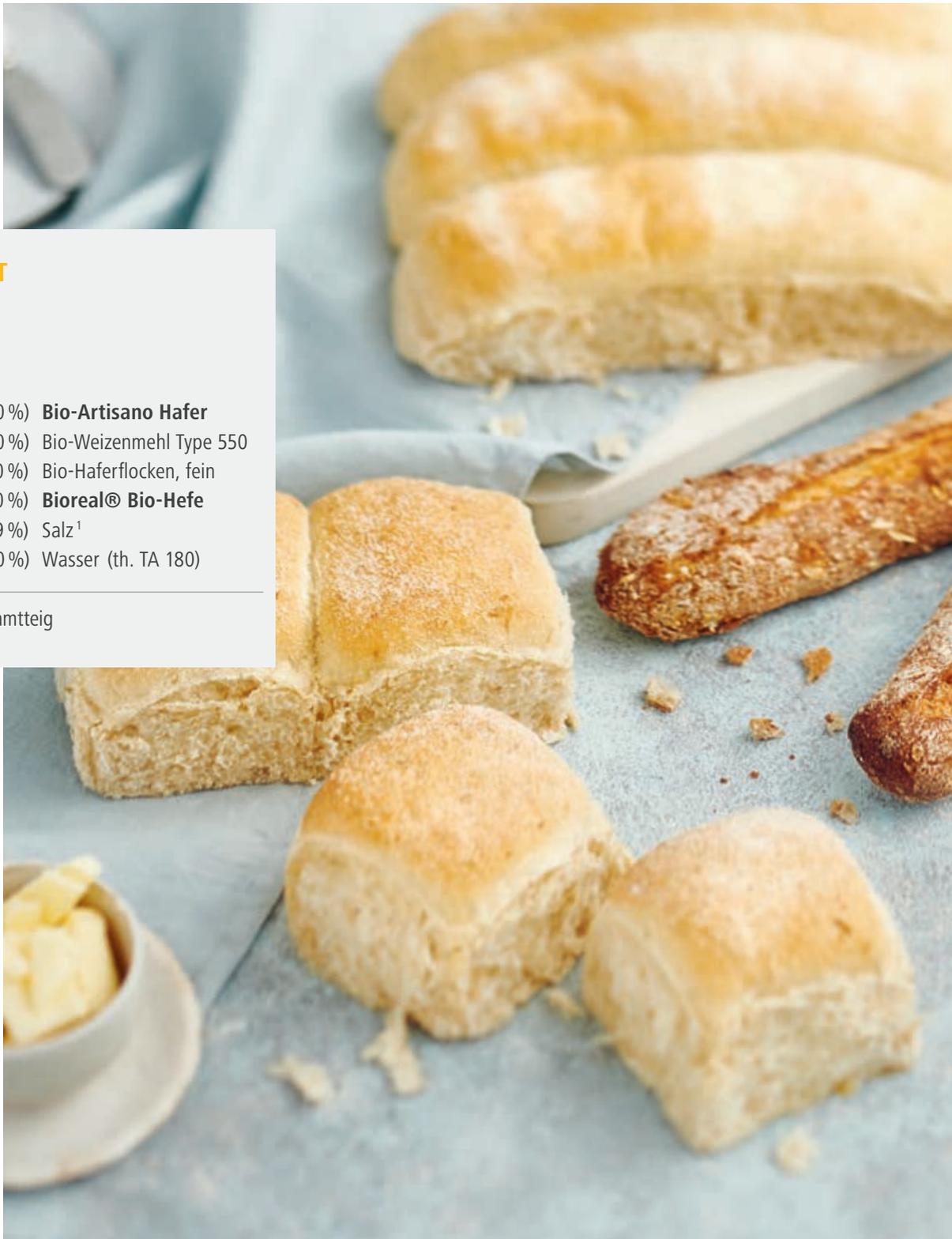


einmalig intensiver Hafergeschmack mit rustikalem Aussehen

sehr lange Frischhaltung

perfekte Basis für saftige Bio-Brote, -Ficelle, -Brötchen, -Stullenkonzepte und andere -Snacks aus Hafer

frei von Zusatzstoffen



BIO-HAFERBROT

ZUTATEN

REZEPTUR

.....	6,000 kg	(20,0%)	Bio-Artisano Hafer
.....	7,000 kg	(70,0%)	Bio-Weizenmehl Type 550
.....	1,000 kg	(10,0%)	Bio-Haferflocken, fein
.....	0,200 kg	(2,0%)	Bioreal® Bio-Hefe
.....	0,190 kg	(1,9%)	Salz ¹
.....	ca. 4,000 kg	(40,0%)	Wasser (th. TA 180)
<hr/>			
.....	ca. 18,390 kg		Gesamtteig

HERSTELLUNG

- 🟡 **Kneten (spiral)** 10 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang.
- 🟡 **Teigtemperatur** 26–28 °C
- 🟡 **Teigruhe** ca. 30 Min.
- 🟡 **Teigeinwaage** 500 g Brot = 580 g Teig
- 🟡 **Stückgare** ca. 40 Min.

- 🟡 **Backtemperatur** ca. 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C, mit Schwaden. Nach ca. 20 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- 🟡 **Backzeit** ca. 45 Min.

¹Oder betriebsüblich anpassen.



BIO-MARGARINE

Mit den Rau Margarinen Bio-Back SG und Bio-Zieh SG haben wir die perfekte Lösung für den Biobereich für Sie. Weniger ist hier mehr. Nur absolut notwendige Zutaten kommen zum Einsatz. Solche, die für eine hohe Gelingsicherheit und zur Sicherstellung einer großen Anwendungsbreite erforderlich sind.

BIO-BACK SG

Universell einsetzbare Bio-Backmargarine für alle Bio-Teige und -Massen.

10 kg Karton, 4 Stangen | Artikel-Nr. 2050575



BIO-ZIEH SG

Bio-Ziehmargarine. Universell einsetzbar und für alle Bio-Blätter- und Plunderteige.

10 kg Karton, 5 Platten | Artikel-Nr. 2050567



Einsatz modernster Rohstoffe

weniger ist mehr – mit nur wirklich nötigen Zusätzen

Transfettsäureanteil unter 2 %

RSPO SG

von Bioland empfohlen



BIO, UNSER TÄGLICH BROT

*Wir
leben Bio!
Stetig und
effektiv.*



kompetent und partnerschaftlich

erfahrene Bio-Profis

passende Produktlösungen

kontinuierliche Weiterentwicklung
unseres Sortiments

Rezept Nr. 136/02/2023

SIEBRECHT



MARTIN BRAUN GRUPPE

C. Siebrecht Söhne KG
Tillystraße 17-21 . 30459 Hannover
info@siebin-agrano.de . siebin-agrano.de
T +511 42 20 01 . F +511 41 07-393