

Backmittel für Brot und Brötchen





Backmittel für Brot und Brötchen

Alle Produkte auf einen Blick:

Bäckerlob Baguette	4
Bäckerlob BM	6
Bäckerlob Mediterran	8
Bäckerlob Plus	10
Bäckerlob Weizen	12
Bäckerlob Bio	14
Garanta Malz	16
Garanta Roggen	18
Baguette Nr. 1	20
UrDinkelbackmittel 2%	22
Bioland Backmittel Dinkel	24
Bioland Backmittel Weizen	26
Dormapan	28

Weizen, Roggen oder lieber Dinkel? Wenn es um leistungsfähige Backmittel für das Brot-, Brötchen- oder Snacksortiment geht, sind wir Ihr Partner.

Clean Label und Emulgatorfreiheit haben in unserem Unternehmen eine besondere Wichtigkeit. Mit Bio- und Bioland-Backmitteln sowie dem Malzextrakt Dormapan halten wir ein hochwertiges Produktsortiment für Sie bereit.



leistungsfähig und gelingsicher

qualitativ hochwertige Lösungen für
Weizen, Dinkel, Roggen

große Anwendungsbandbreite

exzellente Verarbeitungseigenschaften

große Bandbreite an Clean Label- und
emulgatorfreien Artikeln



Hervorragende Qualität
für Gelingsicherheit.



Bäckerlob Baguette

Backmittel für Spezialbrote zur Herstellung von Baguettes und Baguettebrötchen.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2707025



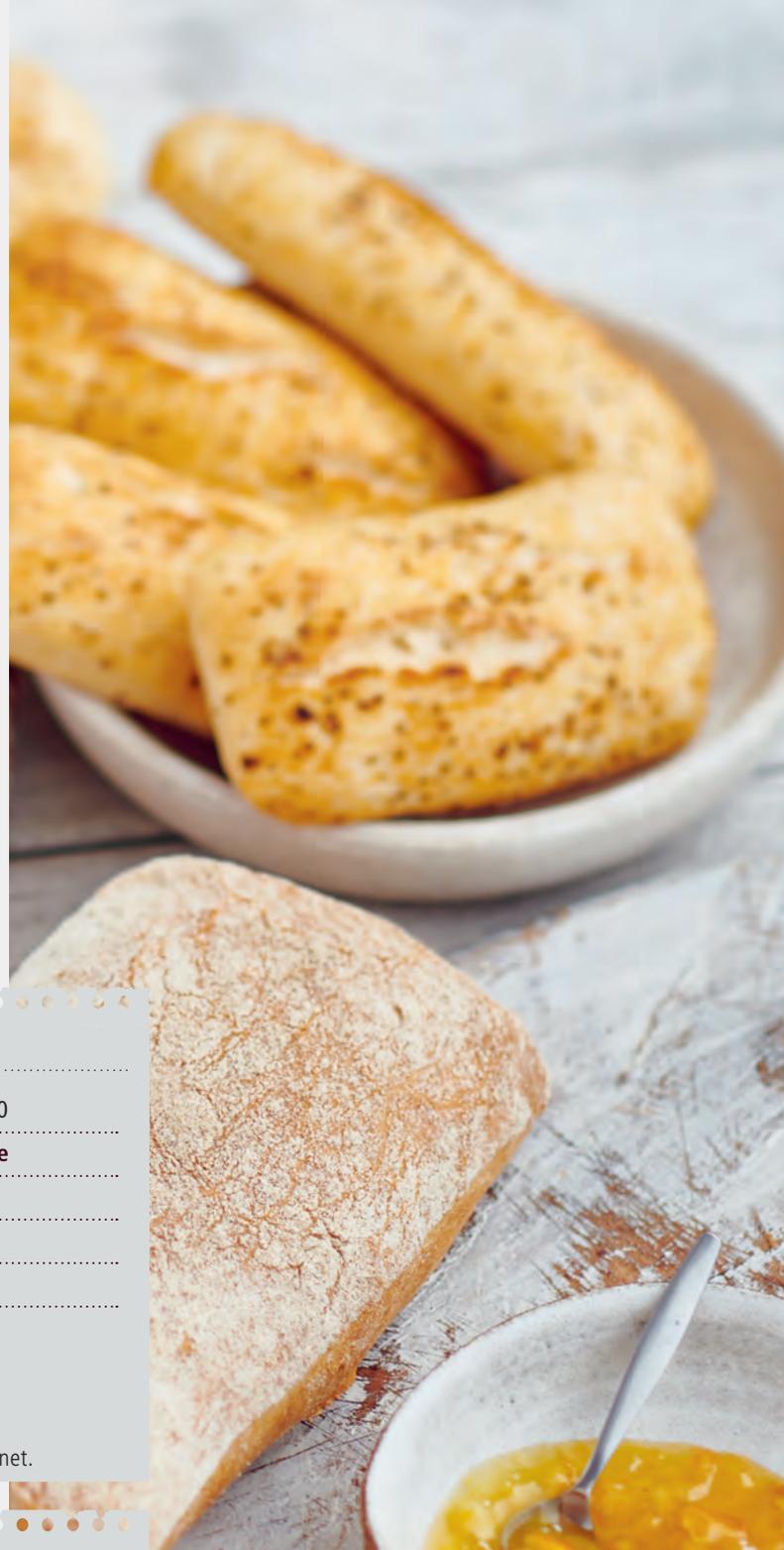
malziger Geschmack

für typische, rösche Baguettes

exzellente Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

für alle Kälteverfahren geeignet



Zutaten für ca. 17,400 kg Gesamtteig		
10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Type 550
0,400 kg	4,0 %	Bäckerlob Baguette
0,100 kg	1,0 %	Rau Brötchen Gold
0,200 kg	2,0 %	Salz*
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,400 kg	64,0 %	Wasser (th. TA 164)

* oder betriebsüblich anpassen

Bäckerlob Baguette ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und ca. 5 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 26–27 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teiginwaage: 350 g
- Aufarbeitung: wie gewohnt
- Stückgare: ca. 45 Min.
- Backtemperatur: 30 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C, mit Schwaden. Nach 20 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 30 Min.



malziger Geschmack

rösche, zartsplittrige Kruste

sehr leistungsstark und gelingsicher

ohne Verdickungsmittel

ansprechendes Volumen

für alle Kälteverfahren geeignet

Bäckerlob BM

Backmittel zur Herstellung von Weizenbrötchen, -brotten, Klein- und Spezialgebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2754125





Zutaten für ca. 16,370 kg Gesamtteig

10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Typ 550
0,300 kg	3,0 %	Bäckerlob BM
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 5,600 kg	56,0 %	Wasser (th. TA 156)

* oder betriebsüblich anpassen

Bäckerlob BM ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 3 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 22–24 °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. 50 Min.
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden. Nach ca. 15 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 16–20 Min.



Bäckerlob Mediterran

Backmittel für mediterrane Weizenbrote und -kleingebäcke wie Ciabatta, Paninis, italienische Brote sowie Snacks.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2701725



mit einem Hauch Knoblauch und einer ausgewogenen mediterranen Note

enthält Hartweizengrieß

sehr gute Verarbeitungseigenschaften und hohe Gelingsicherheit

breites Anwendungsspektrum bis hin zu Snacks

emulgatorfrei

für alle Kälteverfahren geeignet



Zutaten für ca. 18,900 kg Gesamtteig

1,000 kg	10,0 %	Bäckerlob Mediterran
10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Typ 550
0,200 kg	2,0 %	Hefe
0,200 kg	2,0 %	Olivenöl
ca. 7,500 kg	75,0 %	Wasser (th. TA 175)

Hinweis:

Je nach Aufarbeitungsart kann die Schüttwassermenge auch erhöht werden.

Bäckerlob Mediterran ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 2 Min. im 1. Gang und ca. 10 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.
- Teigttemperatur: 27–28 °C
- Teigruhe: ca. 60–90 Min.
- Teigeinwaage: 350 g
- Aufarbeitung: Je 4,200 kg große Teigstücke in rechteckige Wannen oder auf Weißbleche mit hohem Rand (60 x 40 cm) legen. Nach der Teigruhe den Teig in 20 x 10 cm große Stücke einteilen, etwas lang ziehen und auf bemehlte Abzieher setzen. Bei guter Gare mit Schwaden knusprig ausbacken.
- Stückgare: ca. 30–40 Min.
- Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 20 °C, mit etwas Schwaden. Nach ca. 12 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 30 Min.



Bäckerlob Plus

Backmittel mit malziger Note zur Herstellung von Weizenbrötchen, -brotten, Klein- und Spezialgebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2782525



malzige Note

rösche, zartsplittrige Kruste mit saftiger Krume

einfache und sichere Verarbeitung

hohe Ausbundsicherheit – gerade bei kühlen Teigen

für alle Kälteverfahren geeignet

Zutaten für ca. 16,370 kg Gesamtteig

10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Typ 550
0,300 kg	3,0 %	Bäckerlob Plus
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 5,600 kg	56,0 %	Wasser (th. TA 156)

* oder betriebsüblich anpassen

Bäckerlob Plus ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 3 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 20–24 °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. 50 Min.
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden.
Nach 15 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 16–20 Min.





Bäckerlob Weizen

Backmittel für Brote, Brötchen, Klein- und Spezialgebäcke sowie Hefeteige aller Art.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2704325



Zutaten für ca. 16,170 kg Gesamtteig

10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Typ 550
0,300 kg	3,0 %	Bäckerlob Weizen
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 5,400 kg	54,0 %	Wasser (th. TA 154)

* oder betriebsüblich anpassen

Bäckerlob Weizen ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 24–26 °C
- Teigruhe: ca. 10 Min.
- Pressengewicht: 1800 g
- Ballengare: 15 Min.
- Aufarbeitung: wie gewohnt
- Stückgare: ca. 45 Min.
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
- Backzeit: ca. 18–20 Min.



malzige Note

rösche, zartsplittrige Kruste

ohne Verdickungsmittel

für alle Kälteverfahren geeignet



abgerundeter Geschmack,
malzige Note

ansprechendes Volumen

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

für alle Kälteverfahren geeignet

Bäckerlob Bio

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



25 kg Sack | Artikel Nr. 2779025





Zutaten für ca. 16,500 kg Gesamtteig

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*
0,100 kg	1,0 %	Bio-Butter
ca. 5,600 kg	56,0 %	Wasser (th. TA 156)

* oder betriebsüblich anpassen

Hinweis:

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

Bäckerlob Bio ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 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.



Garanta Malz

Backmittel zur Herstellung von malzigen
Weizenbrötchen, -brotten und Spezialgebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2732525



extra malzig

rösche, zartsplittrige Kruste

ansprechendes Volumen

hohe Leistungsfähigkeit und
Gelingsicherheit

für alle Kälteverfahren geeignet

Zutaten für ca. 16,450 kg Gesamteig

10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	3,0 %	Garanta Malz
0,200 kg	2,0 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 5,700 kg	57,0 %	Wasser (th. TA 157)

* oder betriebsüblich anpassen

Garanta Malz ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 24–26 °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.



Garanta Roggen

Brotbackmittel zur Herstellung von Roggenbrot,
-brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2731525



aromatischer Roggengeschmack

roggentypisches Aussehen

ansprechendes Volumen

hervorragende Maschinengängigkeit

große Anwendungsbreite

für alle Kälteverfahren geeignet



Zutaten für ca. 18,000 kg Gesamtteig

5,000 kg	50,0 %	Roggenmehl Type 1150
5,000 kg	50,0 %	Weizenmehl Type 550
1,000 kg	10,0 %	Garanta Roggen
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,700 kg	67,0 %	Wasser (th. TA 167)

Garanta Roggen ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 3 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 24–27 °C
- Teigruhe: ca. 10 Min.
- Pressengewicht: 2000 g
- Ballengare: ca. 10 Min.
- Aufarbeitung: wie gewohnt
- Stückgare: ca. 50 Min.
- Backtemperatur: 20 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C, mit Schwaden. Ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
- Backzeit: ca. 20 Min.



Baguette Nr. 1

Emulgatorfreies Backmittel zur Herstellung von Baguettes, Baguettebrötchen und anderen Weizengebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2752725



optisch und geschmacklich erstklassige Baguettes und Kleingebäcke

durch geringe Dosierung äußerst kalkulationsgünstig

sehr gute Verarbeitungseigenschaften, auch über die Kälte

Einsatz von betriebseigenem Vorteig ist möglich

emulgatorfrei

Zutaten für ca. 17,090 kg Gesamtteig

10,000 kg	100,0 %	Weizenmehl Typ 550
0,100 kg	1,0 %	Baguette Nr. 1
0,240 kg	2,4 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 6,500 kg	65,0 %	Wasser (th. TA 165)

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

Baguette Nr. 1 ist für alle Führungsarten geeignet.

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: Gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 30–60 Min.
- Teigeinwaage: 400 g oder nach Wunsch
- Zwischengare: ca. 10 Min.
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe die Baguettes von Hand, über eine Baguettepresse oder eine Rheon abwiegen. Nach der Zwischengare die Baguettes aufarbeiten.
- Stückgare: über GU oder GV, bei direkter Führung ca. 30 Min.
- Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit etwas Schwaden. Nach ca. 10 Min. den Zug ziehen und kräftig ausbacken.
- Backzeit: ca. 25–30 Min.





UrDinkelbackmittel 2%

Backmittel zur Herstellung von Dinkelbroten,
-brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 3600004



für leckere Dinkelgebäcke – speziell
in Kombination mit **Artisano Dinkel**

enthält als Basis nur Dinkelmehl

ansprechendes Volumen

gute Saftigkeit und Frischhaltung
der Gebäcke

große Anwendungsbreite

mit ausgezeichneten
Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei



Zutaten für ca. 16,370 kg Gesamtteig

10,000 kg	100,0 %	Dinkelmehl Type 630
0,200 kg	2,0 %	UrDinkelbackmittel 2%
0,500 kg	5,0 %	Bio-Dinkelback
0,200 kg	2,0 %	Rau Back oder Butter
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 5,000 kg	50,0 %	Wasser (th. TA 155)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 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.



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

Zutaten für ca. 17,020 kg Gesamteig

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*
0,400 kg	4,0 %	Bioreal Bio-Hefe
ca. 3,200 kg	32,0 %	Wasser (th. TA 158)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 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.





abgerundeter Geschmack mit malziger Note

ansprechendes Volumen

rösche, zartsplittrige Kruste

große Anwendungsbreite

mit ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften

emulgatorfrei

Bioland Backmittel Weizen

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



25 kg Sack | Artikel Nr. 2753625



Zutaten für ca. 17,120 kg Gesamtteig

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

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 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.



Dormapan

Malzextrakt für herzhaften Geschmack und dunkle Krume.

Dosierung: 1–3 % auf Gesamtmehl/Schrot



15 l Kanister | Artikel Nr. 2730115



sorgt für herzhaften Geschmack
durch enthaltenes Gerstenmalz

verleiht Gebäcken eine
angenehme dunkle Krume

sehr gut für traditionell dunkle
Brotsorten anwendbar

große Anwendungsbandbreite

direkt aus dem Kanister zu verarbeiten



SIEBRECHT

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



MARTIN BRAUN GRUPPE