

Vor- und Fertigmischungen für Brot und Brötchen



Vor- und Fertigmischungen für Brot und Brötchen

Alle Produkte auf einen Blick:

VORMISCHUNGEN

Achtsam(en)brot	4
Ackerbohnenbrot coming soon	6
BAFANA	8
Büezerbrot	10
Genusskultur Kürbis Deluxe	12
Hanf-Mix	14
Kürbiskern-Mix	16
Maroni-Brot	18
Miguels Maisbrot	20
Bio-Maisbrot 33	22
Mon Village	24
PomPan	26
PomPan Konzentrat	28
PomPan Rustikal	30
Ur-Krostitzer Brauerbrot	32
Vitalis	34
Maxicorn	36

FERTIGMISCHUNGEN

Bäcker-Kräcker-Mix	38
Bio-Kornbrötchen	40
Pane Classico	42

Mit ihren Schweizer Wurzeln bringen die Agrano Vor- und Fertigmischungen für Brot und Brötchen internationale Brotkultur, Tradition und Innovation zusammen. Sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich verbinden unsere Backmischungen exzellente Qualität und traditionell hervorragenden Geschmack mit neuen, globalen Konsumtrends.



exzellente Qualität

innovativ und zeitgemäß

breites Sortiment

gelingsicher



VORMISCHUNGEN

Die große Bandbreite unterschiedlichster traditioneller und innovativer Vormischungen ist ein wesentlicher Vorteil unseres Brot- und Brötchensortiments. Durch den stetigen und partnerschaftlichen Austausch mit unseren Kunden entwickeln wir unser Sortiment laufend weiter und sorgen so für optimale Gebäckqualität und Wirtschaftlichkeit.



hoher Qualitätsanspruch

gelingsicher

zeitgemäße Konzepte

stetiger Dialog für laufende Weiterentwicklung



Achtsam(en)brot

Vormischung mit acht Samen zur Herstellung von Spezialbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2754725



innovatives Trendkonzept mit
Dinkelvollkornmehl

acht ausgesuchte Samen – toller Biss,
aromatischer Geschmack

saftige Krume und lange Frischhaltung

Herstellung ohne Quellstück möglich

für Dinkelgebäcke geeignet

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

Zutaten für ca. 16,670 kg Gesamtteig

Quellstück

5,000 kg	50,0 %	Achtsam(en)brot
4,000 kg	40,0 %	Wasser

— Stehzeit: min. 2 Stunden

Rezeptur

9,000 kg	50,0 %	Quellstück
5,000 kg	50,0 %	Weizenmehl Type 550
0,250 kg	2,5 %	Hefe
0,220 kg	2,2 %	Salz*
ca. 2,200 kg	22,0 %	Wasser (th. TA 162)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- Stückgare: ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: ca. Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 45 Min.

Variante

Mit Dinkel- statt Weizenmehl kann ein Dinkelbrot hergestellt werden. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen.)





achtsames Fit-Food – für Körperbewusste und die Umwelt

enthält Ackerbohnenmehl und -schrot

hoher Ballaststoff- und Proteingehalt

toller Biss und aromatischer Geschmack

saftige Krume und lange Frischhaltung

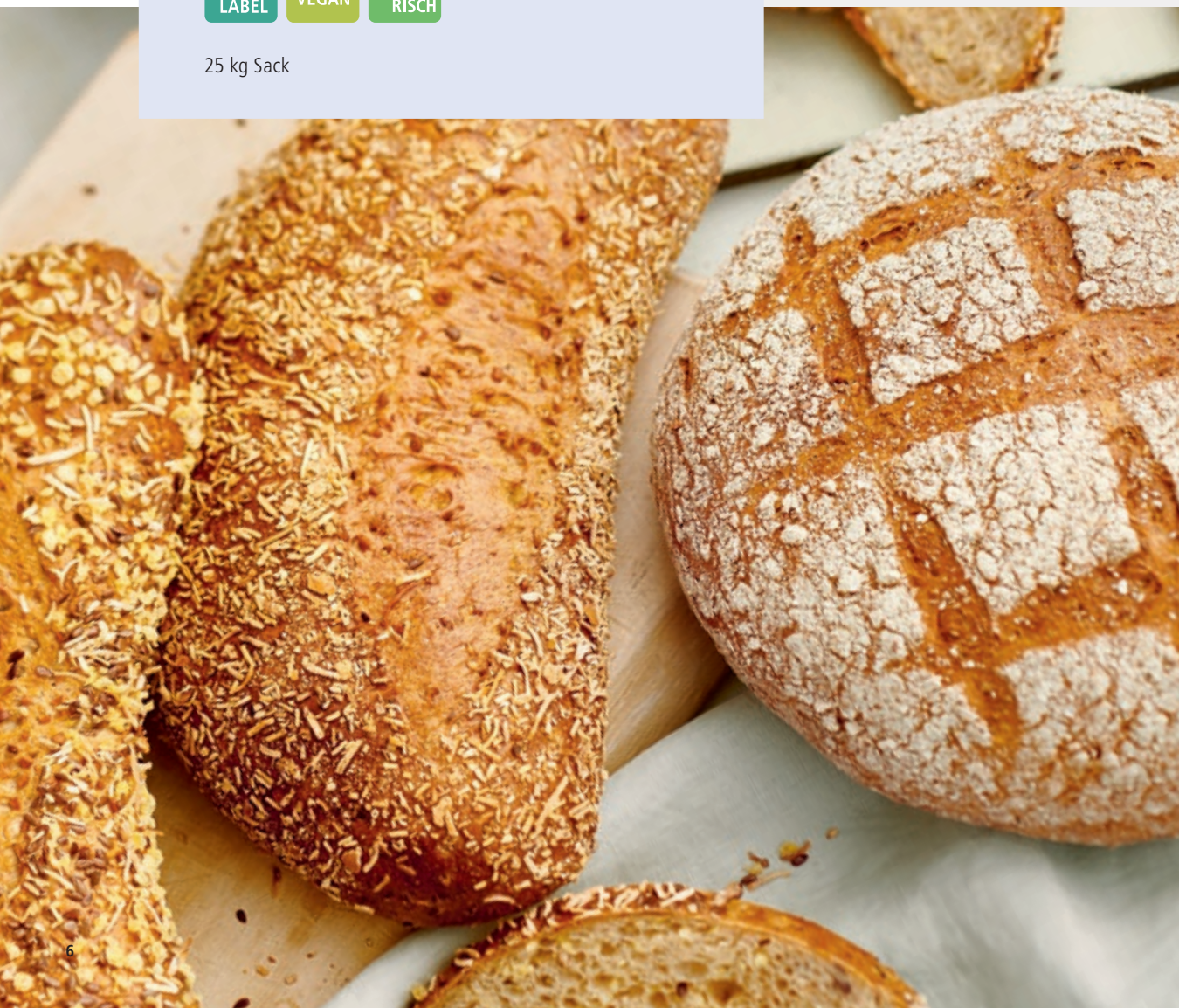
direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

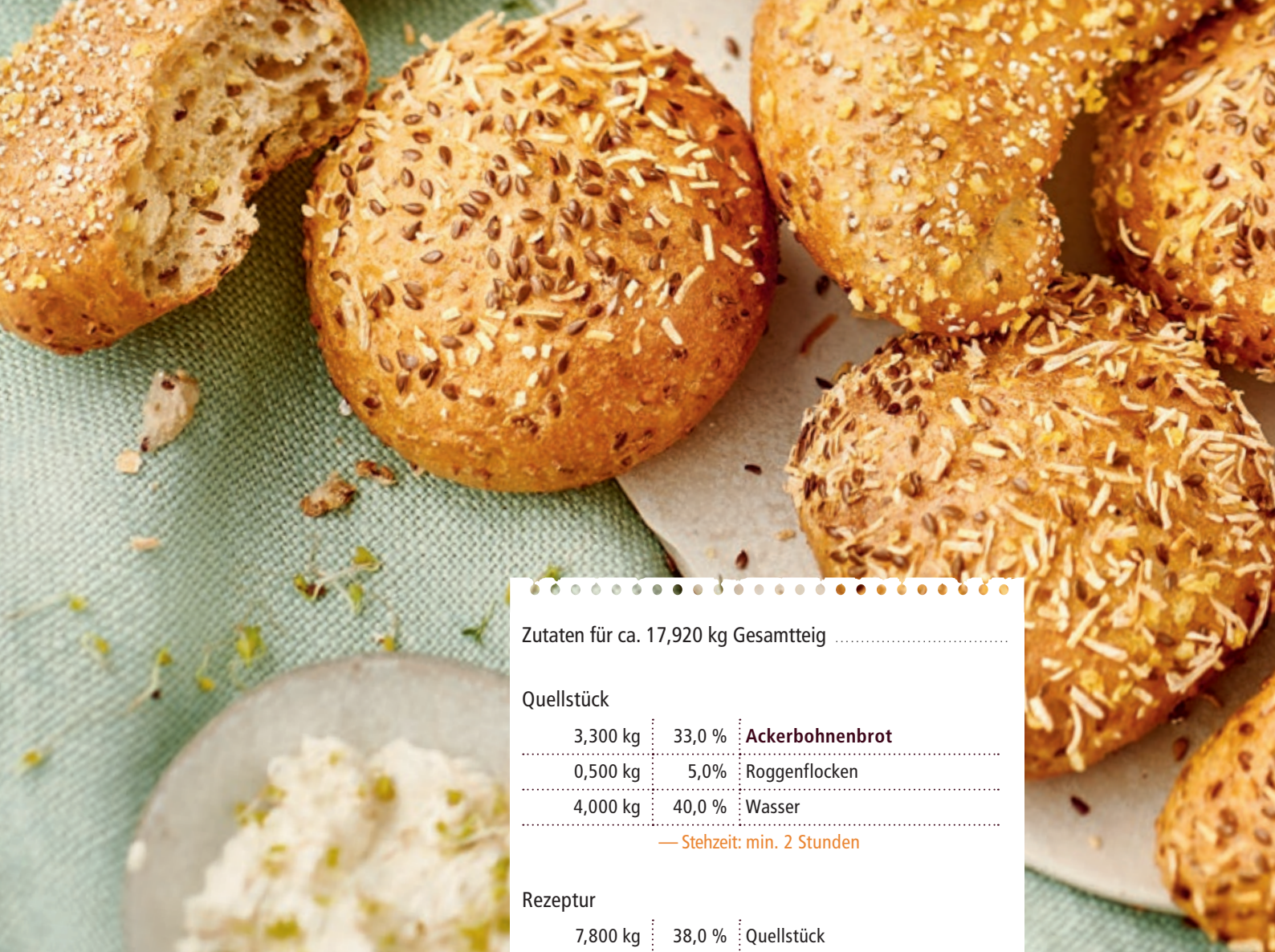
Ackerbohnenbrot coming soon

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack





Variante

Mit Dinkel- statt Weizenmehl kann ein Dinkelbrot hergestellt werden. (Knetzeit dann dinkeltypisch einstellen.)

Zutaten für ca. 17,920 kg Gesamtteig

Quellstück

3,300 kg	33,0 %	Ackerbohnenbrot
0,500 kg	5,0%	Roggenflocken
4,000 kg	40,0 %	Wasser

— Stehzeit: min. 2 Stunden

Rezeptur

7,800 kg	38,0 %	Quellstück
5,000 kg	50,0 %	Weizenmehl Type 550
1,200 kg	12,0 %	Dinkelvollkornmehl
0,600 kg	6,0 %	Sonnenblumenkerne
0,250 kg	2,5 %	Sesam
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 2,600 kg	26,0 %	Wasser (th. TA 166)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- Stückgare: ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: ca. Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C, mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 45 Min.



BAFANA

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken mit Mais und Hirse.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2780625



Zutaten für ca. 17,550 kg Gesamteig

3,330 kg	33,3 %	Bafana
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 170)

* oder betriebsüblich anpassen



ausgewogener, milder Geschmack mit raffiniertem Paprika-Pfeffer-Note

›crunchy‹ durch enthaltene Hirse

saftige, optisch ansprechende Krume

ideale Basis für Snacks

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- Teigtemperatur: 27–29 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Zwischengare: ca. 30 Min.
- Teigeinwaage: für ein Fladenbrot = 350 g Teig
- Aufarbeitung: 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. Nach Wunsch bestreuen.
- Stückgare: bei guter 3/4 Gare schieben
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, mit Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen und mit geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 12–15 Min.



besonders geringe Einsatzmenge

krachende, hocharomatische Kruste

herzhaft-kräftiger Geschmack

super saftige Krume

sehr rustikale und traditionelle Optik
für die Brottheke

die perfekte Basis für Stullenkonzepte

Langzeitführung bei Raumtemperatur
(erspart Kühlkapazitäten)

Büezerbrot

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



25 kg Sack | Artikel Nr. 2781325





Zutaten für ca. 17,343 kg Gesamtteig

1,000 kg	10,0 %	Bûezerbrot
7,000 kg	70,0 %	Weizenmehl Type 1050
2,000 kg	20,0 %	Weizenvollkornmehl
0,240 kg	2,4 %	Salz*
0,003 kg	0,03 %	Hefe**
ca. 7,100 kg	71,0 %	Wasser (th. TA 171)

* oder betriebsüblich anpassen

** je nach Teiggröße und Backstubentemperatur anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Den Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–29 °C
- Teigruhe: Über Nacht bei Raumtemperatur
- Teiginwaage: für ein 500 g Brot = 600 g Teig; für ein 750 g Brot = 900 g Teig
- Aufarbeitung: Nach der Teigruhe über eine Rheon, eine Baguettepresse oder von Hand abwiegen und nur vorsichtig rund- oder langformen (nicht wirken).
- Stückgare: Keine. Direkt nach dem Aufarbeiten schieben.
- Backtemperatur: 30–40 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C, mit etwas Schwaden; nach 40 Min. den Zug ziehen und bis zum Backzeitende sehr kräftig ausbacken.
- Backzeit: ca. 60–70 Min.

A close-up photograph of several golden-brown, braided pumpkin seed bread rolls resting on a light-colored wooden surface. The rolls are densely topped with dark brown pumpkin seeds and a layer of yellowish-orange pumpkin seed meal. In the background, a wooden spoon is visible, holding a small amount of the seed meal. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the bread and the seeds.

Genusskultur Kürbis Deluxe

Vormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrot, -brötchen
und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2782325



herrlich intensiver Kürbisgeschmack
durch steirische Kürbiskerne

tolle Farbe und Struktur der Gebäcke

super saftig, bleibt lange frisch

mit **Steirische Kürbiskerne**,
geröstet, Brot Decor Mix oder
Decor Mais kombinierbar

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten



Zutaten für ca. 17,020 kg Gesamtteig		
5,000 kg	50,0 %	Genusskultur Kürbis Deluxe
5,000 kg	50,0 %	Weizenmehl Type 550
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,500 kg	65,0 %	Wasser (th. TA 165)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–27 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Die Teiglinge rundwirken und zur gewünschten Form aufarbeiten.
- Stückgare: bei 3/4 Gare schieben
- Backtemperatur: 220 °C (10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend um 20 °C mit Schwaden; ca. 15 Min. vor Ende der Backzeit den Zug ziehen.
- Backzeit: ca. 45 Min.



Hanf-Mix

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2753025



Trendartikel mit einem Hauch
Sündhaftigkeit

individueller, nussartiger Geschmack

hohes Gebäckvolumen

große Anwendungsbandbreite

einfache, gelingsichere Verarbeitung

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten



Zutaten für ca. 16,220 kg Gesamteig

2,000 kg	20,0 %	Hanf-Mix
8,000 kg	80,0 %	Weizenmehl Type 550
0,220 kg	2,2 %	Salz*
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 5,700 kg	57,0 %	Wasser (th. TA 157)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und 6 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: 15–30 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g-Brot = 600 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: bei 3/4 Gare schieben
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend; mit Schwaden; nach 30–40 Min. den Zug ziehen.
- Backzeit: ca. 45 Min.



Kürbiskern-Mix

Vormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrot, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2728425

Zutaten für ca. 16,300 kg Gesamtteig

2,500 kg	25,0 %	Kürbiskern-Mix
7,500 kg	75,0 %	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,000 kg	60,0 %	Wasser (th. TA 160)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 4 Min. im 1. Gang und 6 Min. im 2. Gang.
- Teigttemperatur: 26–27 °C
- Teigruhe: 20 Min.
- Teiginwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: bei guter Gare schieben
- Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 40 Min.

Zutaten für ca. 16,500 kg Gesamteig Sauerteigvariante.....

2,500 kg	25,0 %	Kürbiskern-Mix
4,500 kg	45,0 %	Weizenmehl Type 1050
2,000 kg	20,0 %	Roggenmehl Type 1150
1,600 kg	10,0 %	Grundsauer TA 160
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 5,600 kg	56,0 %	Wasser (th. TA 162)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 5 Min. im 1. Gang und 4 Min. im 2. Gang
- Teigtemperatur: 26–27 °C
- Teigruhe: 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 750 g Brot = 850 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: bei guter Gare schieben
- Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 50 °C; mit Schwaden; nach 3 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.



intensiver Kürbiskerngeschmack

große Anwendungsbandbreite

betriebseigener Sauerteig einsetzbar

einfache, gelingsichere Verarbeitung

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten





süßlich-aromatischer
Maronengeschmack

attraktives Aussehen mit sehr
gutem Volumen

saftige Krume, lange Frischhaltung

einfache und sichere Verarbeitung

maschinenfreundliche Teige

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

Maroni-Brot

Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen
und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2754525





Zutaten für ca. 16,690 kg Gesamtteig

5,000 kg	50,0 %	Maroni Brot
5,000 kg	50,0 %	Weizenmehl Type 550
0,240 kg	2,4 %	Salz*
0,250 kg	2,5 %	Hefe
ca. 6,200 kg	62,0 %	Wasser (th. TA 162)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 4 Min. im 2. Gang. Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- Stückgare: ca. 45 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C mit Schwaden. Nach 30 Min. den Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 45 Min.



Miguels Maisbrot

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



25 kg Sack | Artikel Nr. 2701625



Zutaten für ca. 15,800 kg Gesamtteig

3,330 kg	33,3 %	Miguels Maisbrot
6,670 kg	66,7 %	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 5,500 kg	55,0 %	Wasser (th. TA 155)



bringt goldgelbe Farbe ins Brotregal

›spicy‹ und mit ›crunchigem‹
Mundgefühl

hervorragend für laminierte Teige und
zur Snackherstellung geeignet

ergibt in Kombination mit **Decor Mais**
eine einzigartige Gebäckoptik

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

Herstellung

- Knetzeit: Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- Teigtemperatur: 25–27 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: ca. 50 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: 220 °C (ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend um 20 °C mit etwas Schwaden, nach ca. 10 Minuten den Zug ziehen.
- Backzeit: 35–40 Min.



Bio-Maisbrot 33

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



25 kg Karton | Artikel Nr. 2735625

Zutaten für ca. 15,700 kg Gesamtteig

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*
ca. 5,000 kg	50,0 %	Wasser (th. TA 152)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 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.



Bio-Variante von **Miguels Maisbrot**

»spicy« und mit »crunchigem«
Mundgefühl

ideale Basis für Bio-Snacks

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten





malzig-rustikaler Geschmack

krachende, hocharomatische Kruste

super saftige, grob geportete Krume

innovatives Konzept – direkt vom
Kühlschrank in den Ofen

einfaches Handling beim Ladenbacken

perfektes ›Duftmarketing‹ im Laden

ideale Basis für Snacks

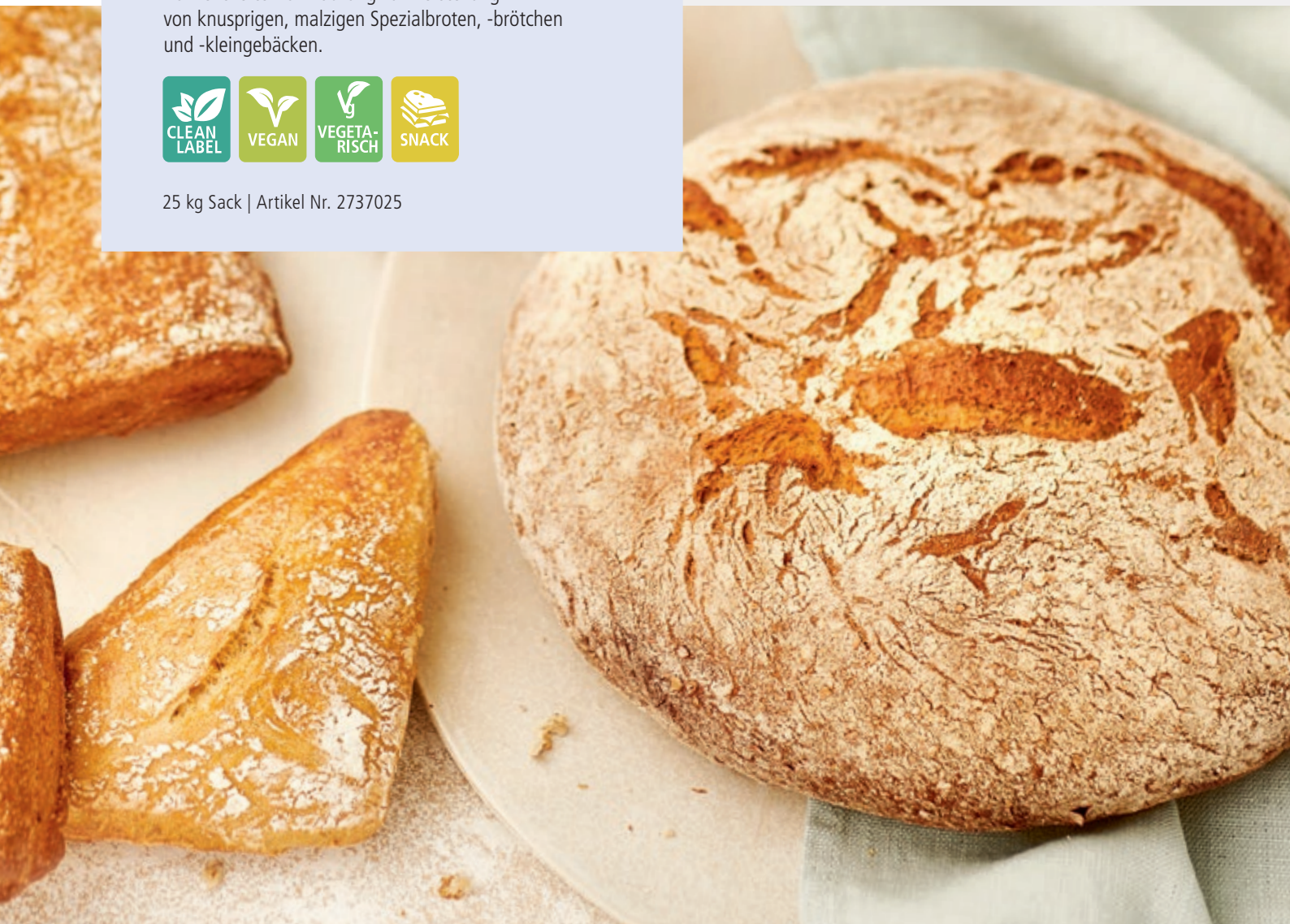
große Anwendungsbandbreite

Mon Village

Konzentrierte Vormischung zur Herstellung
von knusprigen, malzigen Spezialbrotten, -brötchen
und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2737025





Zutaten für ca. 17,100 kg Gesamtteig

2,500 kg	25,0 %	Mon Village
7,500 kg	75,0 %	Weizenmehl Type 550
0,100 kg	1,0 %	Hefe*
ca. 7,000 kg	70,0 %	Wasser (th. TA 170)

* Die Hefemenge sollte der Lagerzeit angepasst werden und zwischen 0,75 % und 1,25 % liegen

Ladenbacken

Es empfiehlt sich, die Bleche vor Auslieferung einzuteilen, um Brotgrößen vorzugeben. Das Verkaufspersonal kann so die Markierungen einfach nachstechen.

Für Brotnachschub kurzerhand ein Blech aus der Kühlung nehmen und die benötigte Menge an Broten auf ein Backblech setzen –

Mon Village ist ohne weitere Gare sofort abzubacken.

Backtemperatur ca. 200 °C**, mit etwas Schwaden; nach 10 Min. den Zug ziehen; Backzeit (je nach Brotgröße) ca. 30–40 Min.

** abhängig vom Typ des Ladenbackofens

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: Teig plastisch auskneten, bis er sich vom Kesselrand lösen lässt.
- Teigtemperatur: 26–27 °C.
- Blecheinwaage: ca. 5,800 kg, entspricht bei einer 12-er Einteilung einer Teiginwaage von ca. 480 g je Brot.
- Blechgare: 45 Min.
- Aufarbeitung: ca. 5,800 kg Teig auf ein beöltes Blech legen, abgedeckt 45 Min. ruhen lassen. Nach der Teigruhe gleichmäßig verteilen und leicht mit Mehl absieben.
- Die Bleche in die Kühlung bei 4–6 °C stellen.
- Lagerzeit: 12 bis max. 72 Std.
- Vorbereitung zum Abbacken: Teig in der gewünschten Größe einteilen, auf Backbleche mit Papier legen und knusprig ausbacken.
- Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur; den Ofen etwas vorschwaden.
- Backzeit: ca. 30–40 Min., nach ca. 10 Min. den Zug ziehen.
- Anwendungshinweise: Je nach gewünschter Brotgröße kann die Blecheinwaage variiert werden: Statt 60 x 40 cm Weißbleche kann eine andere Blechgröße verwendet werden. In diesem Fall ist die Blecheinwaage anzupassen.



PomPan

Vormischung zur Herstellung von schmackhaften Kartoffelbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2724025



rustikal, mit hervorragendem Volumen

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

ideal in Kombination mit **Pomsticks** – tolle Optik und Knusprigkeit

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

Zutaten für ca. 16,900 kg Gesamtteig

3,330 kg	33,3 %	PomPan
6,670 kg	66,7 %	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,600 kg	66,0 %	Wasser (th. TA 166)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 27–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teiginwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: bei guter Gare schieben
- Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.





besonders niedrige Einsatzmenge

rustikal, mit hervorragendem Volumen

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

ideal in Kombination mit **Pomsticks** –
tolle Optik und Knusprigkeit

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

PomPan Konzentrat

Konzentrierte Vormischung zur Herstellung von rustikalen
Kartoffelbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2725525





Zutaten für ca. 16,900 kg Gesamtteig

1,700 kg	17,0 %	PomPan Konzentrat
7,150 kg	71,5 %	Weizenmehl Type 550
1,150 kg	11,5 %	Roggenmehl Type 1150
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,600 kg	66,0 %	Wasser (th. TA 166)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teiginwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: bei guter Gare schieben
- Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 45 Min.



sehr rustikal und mit
hervorragendem Volumen

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

ideal in Kombination mit **Pomsticks** –
tolle Optik und Knusprigkeit

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

PomPan Rustikal

Vormischung zur Herstellung von schmackhaften
Kartoffelbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2724525

Zutaten für ca. 16,900 kg Gesamtteig

3,330 kg	33,3 %	PomPan Rustikal
6,670 kg	66,7 %	Weizenmehl Type 550
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,600 kg	66,0 %	Wasser (th. TA 166)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 5 Min. im 1. Gang und ca. 3 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 27–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten.
- Stückgare: bei guter Gare schieben
- Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 30 °C; mit Schwaden; nach 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.





Ur-Krostitzer Brauerbrot

Vormischung zur Herstellung von Spezialbrotten, -brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2704625



kräftig, aromatisch im Geschmack

rustikal in Aussehen und Biss

enthält Pilsener- und Karamell-Braumalz sowie Senfkörner

geringe Einsatzmenge

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

Zutaten für ca. 16,750 kg Gesamtteig

2,500 kg	25,0 %	Ur-Krostitzer Brauerbrot
5,500 kg	55,0 %	Weizenmehl Type 550
2,000 kg	20,0 %	Roggenmehl Type 1150
0,250 kg	2,5 %	Salz*
0,200 kg	2,0 %	Hefe
ca. 6,300 kg	63,0 %	Wasser (th. TA 163)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 4 Min. im 1. Gang und ca. 8 Min. im 2. Gang. Teig gut und plastisch auskneten.
- Teigtemperatur: 26–29 °C
- Teigruhe: ca. 30 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Rundwirken und in Roggenmehl tauchen. Auf Abzieher setzen und etwas flachdrücken. Vor dem Schieben rautenförmig einschneiden.
- Stückgare: ca. 45 Min. Bei guter 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: 250 °C (20 °C über Brötchenbacktemperatur); fallend um 50 °C; ohne Schwaden; nach 5 Min. Schwaden geben und nach weiteren 5 Min. den Zug ziehen und bei geöffnetem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 40–45 Min.





enthält verschiedene Getreideflocken

Fruchtbestandteile sind wesentliche
Geschmackskomponenten

geringe Einsatzmenge

betriebseigener Sauerteig einsetzbar

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

Vitalis

Vormischung zur Herstellung von kernigen Spezialbroten,
-brötchen und -kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2720225





Zutaten für ca. 17,340 kg Gesamtteig

2,500 kg	25,0 %	Vitalis
3,330 kg	33,3 %	Roggenmehl Type 1150
3,000 kg	30,0 %	Weizenmehl Type 550
1,170 kg	11,7 %	Weizenvollkornmehl
0,240 kg	2,4 %	Salz*
0,300 kg	3,0 %	Hefe
ca. 6,800 kg	68,0 %	Wasser (th. TA 168)

* oder betriebsüblich anpassen

Herstellung

- Knetzeit für Spiralkneter: 6 Min. im 1. Gang und ca. 5 Min. im 2. Gang.
- Teigtemperatur: 26–28 °C
- Teigruhe: ca. 20 Min.
- Teigeinwaage: für ein 500 g Brot = 580 g Teig
- Aufarbeitung: Lang- und Rundbrote wie gewohnt aufarbeiten. Vor dem Schieben einschneiden.
- Stückgare: ca. 50 Min. Bei 3/4 Gare schieben.
- Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend um 40 °C, mit Schwaden; nach 3 Min. Zug ziehen und mit offenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 45 Min.



Geschmack und Optik durch ausgewogene Körnermischung

einfach unter den Brot- bzw. Brötchenteig kneten

ohne Quellzeit

große Anwendungsbandbreite

direkt oder über alle Kälteverfahren zu verarbeiten

Zutaten für ca. 13,150 kg Gesamtteig

10,000 kg	100,0 %	Mischbrotteig/ bzw. Brötchenteig
2,000 kg	20,0 %	Maxicorn
1,150 kg	11,5 %	Wasser (ca. 25 °C)

Herstellung

– **Maxicorn** mit Wasser vermischen (keine Quellzeit) und unter den Mischbrotteig oder Brötchenteig kneten. Anschließend wie gewohnt weiterverarbeiten.

Maxicorn

Vormischung zur Herstellung von körnigen Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken.



10 kg Karton | Artikel Nr. 2721010





FERTIGMISCHUNGEN

Wenn hohe Qualität oder ganz spezielle und aufwendig zu beschaffende Rohstoffe gefordert sind, kommen die Agrano Fertigmischungen zum Einsatz. Gelingsicherheit und Wirtschaftlichkeit stehen bei uns wie gewohnt im Fokus.



hoher Qualitätsanspruch

besondere Rohstoffe

hohe Gelingsicherheit

Arbeitszeiterparnis



Bäcker-Kräcker-Mix

Fertigmischung zur Herstellung von Kräckern.



10 kg Sack | Artikel Nr. 2783410



der Knabbersnack mit »Suchtfaktor«

rustikale Handwerksoptik

tolle Knusprigkeit

Körner, Saaten, Flocken – wenig
Zusatzstoffe, deklarationsfreundlich

einfache Herstellung: aufstreuen,
besprühen, backen

geringer Wareneinsatz bei
hohem Zusatzumsatz

große geschmackliche Vielfalt möglich

Herstellzubehör und Snackbecher
sind bei uns erhältlich



Herstellung

- Backblech mit ca. 80 g Wasser gleichmäßig besprühen.
- Gitter auflegen. **Bäcker-Kracker-Mix** (270–300 g) gleichmäßig verteilen und glattstreichen. Gitter abnehmen.
Dann mit ca. 100 g Wasser gleichmäßig besprühen.
- Backtemperatur: ca. 150 °C
- Backzeit: ca. 15–23 Min. kross backen



tolles Volumen

hoher, sichtbarer Anteil an Körnern
bzw. Saaten

rösche Kruste, saftige Krume

hervorragende Maschinengängigkeit

emulgatorfrei

ohne Verdickungsmittel

für alle Kälteverfahren geeignet

Bio-Kornbrötchen

Fertigmischung zur Herstellung von Bio-Kleingebäcken.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2729025





Zutaten für ca. 16,000 kg Gesamtteig

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)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 4 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.



Pane Classico

Fertigmischung zur Herstellung von Spezialbroten, -brötchen und -kleingebäcken nach italienischer Art.



25 kg Sack | Artikel Nr. 2784025



ganz besonderer Geschmack
durch Hartweizen

rustikale Gebäcke mit
hervorragendem Volumen

erstklassige Rösche und tolle
gelbe Krume

lange Frischhaltung

große Anwendungsbandbreite
für Gebäcke nach italienischer Art

sehr gute Verarbeitungseigenschaften

direkt oder über alle Kälteverfahren
zu verarbeiten

Zutaten für ca. 17,120 kg Gesamtteig

Vorteig (Reifezeit 14 – 16 Std. bei Raumtemp.)

2,000 kg	20,0 %	Pane Classico
0,020 kg	0,2 %	Hefe
1,200 kg	1,2 %	Wasser

Rezeptur

3,220 kg	32,2 %	Vorteig
8,000 kg	80,0 %	Pane Classico
0,100 kg	1,0 %	Hefe
ca. 5,800 kg	58,0 %	Wasser (th. TA 170)

Herstellung

- Knetzeit für Spiralknetter: 4 Min. im 1. Gang und ca. 6 Min. im 2. Gang. Gut und plastisch auskneten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst.
- Teigtemperatur: 27–28 °C
- Teigruhe: 120 Min.
- Teiginwaage: für ein 500 g Brot = 590 g Teig
- Aufarbeitung: nach der Teigruhe abwiegen, leicht rund formen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Abzieher setzen. Nach der Gare 3-mal längs einschneiden und abbacken.
- Stückgare: ca. 45 Min.
- Backtemperatur: ca. 10–20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend um 10 °C, mit Schwaden; mit etwas Schwaden bei geschlossenem Zug ausbacken.
- Backzeit: ca. 50 Min.
- Anwendungshinweis: je nach Aufarbeitungsart kann die Schüttwassermenge erhöht werden.



Vor- und Fertig- mischungen für Brot und Brötchen



exzellente Qualität

innovativ und zeitgemäß

breites Sortiment

gelingsicher



Exzellent und
gelingsicher
globale Konsumtrends
bedienen.



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