

# - PRIMAPAN -

GUTES BROT



backaldrin®



# - PRIMAPAN -

## **Investiere Zeit – genieße das Ergebnis**

Wir leben in einer Zeit der Gegensätze – wir erwarten, dass alles schnell gehen muss, aber schätzen vor allem die Dinge, die Zeit zum Entstehen und Reifen benötigen.

## **Zeit. Ein wichtiger Faktor. Gutes Brot braucht Zeit – Zeit zum Reifen – denn Zeit gibt den Geschmack.**

Zeit für Geschmack bekommt PrimaPan durch eine besonders lange Teigführung, diese unterstreicht den charakteristischen Geschmack und es entstehen die großen Poren, die kennzeichnend für das Brot sind. Neben dem Geschmack verbessern lange Teigruhezeiten auch wesentlich die Frischhaltung.

## **Geschmack. Reiner Geschmack – der sich mit der Zeit entwickelt – denn reiner Geschmack gibt Gutes Brot.**

Der Duft aus dem Backofen entführt Sie auf eine Reise auf die Felder, raus in die Natur zu gereiftem Getreide von bester Güte. Hochwertige Rohstoffe, wie der fein aromatisch getrocknete Durum-Weizensauerteig verleihen PrimaPan eine besonders mild-säuerliche Geschmacksnote.

**Knusprige Kruste. Saftige Krume.  
Reiner Geschmack. Einfach – Gutes Brot.**

### **Genussbeschreibung**

Knusprig und grobsplittrig glänzen die Brote dank einer malzigen knackigen Kruste, die feine Röstaromen verbirgt. Die facettenreichen Aromakomponenten der Krume, die ein ausdrucksstarkes Bouquet von kräftigen, zarthefigen bis leicht fruchtigen Noten verströmt, entstehen durch das aufwendige Verfahren einer besonders langen Teigruhe. Diese zeitintensive Brotherstellung erlaubt den Aromen, sich in solcher Fülle zu entfalten.

### **Verzehrempfehlung**

Die leichten Röstnoten der Kruste, verbunden mit der mild-fruchtigen und saftigen Krume des „PrimaPan“ harmonieren hervorragend mit einem würzigen Ziegenfrischkäse und dazu empfehle ich einen Riesling Spätlese halbtrocken. Ausdrucksstark und intensiv bietet er die Säure und mit einer leichten Restsüße den Körper, um mit den intensiven Aromen des lange geführten „PrimaPan“ mitzuhalten.

*backaldrin Brotsommelier Ignaz Haider*





# - PRIMAPAN -

BR 5072

## Teig

|           |                                   |
|-----------|-----------------------------------|
| 6,000 kg  | Weizenmehl T 550 / 700            |
| 4,000 kg  | <b>PrimaPan Mix</b> (6551)        |
| 9,000 kg  | Wasser (ca.)                      |
| 0,200 kg  | Hefe                              |
| 0,300 kg  | Olivenöl (3 Minuten vor Knetende) |
| 19,500 kg | Teig                              |

## Aufarbeitung

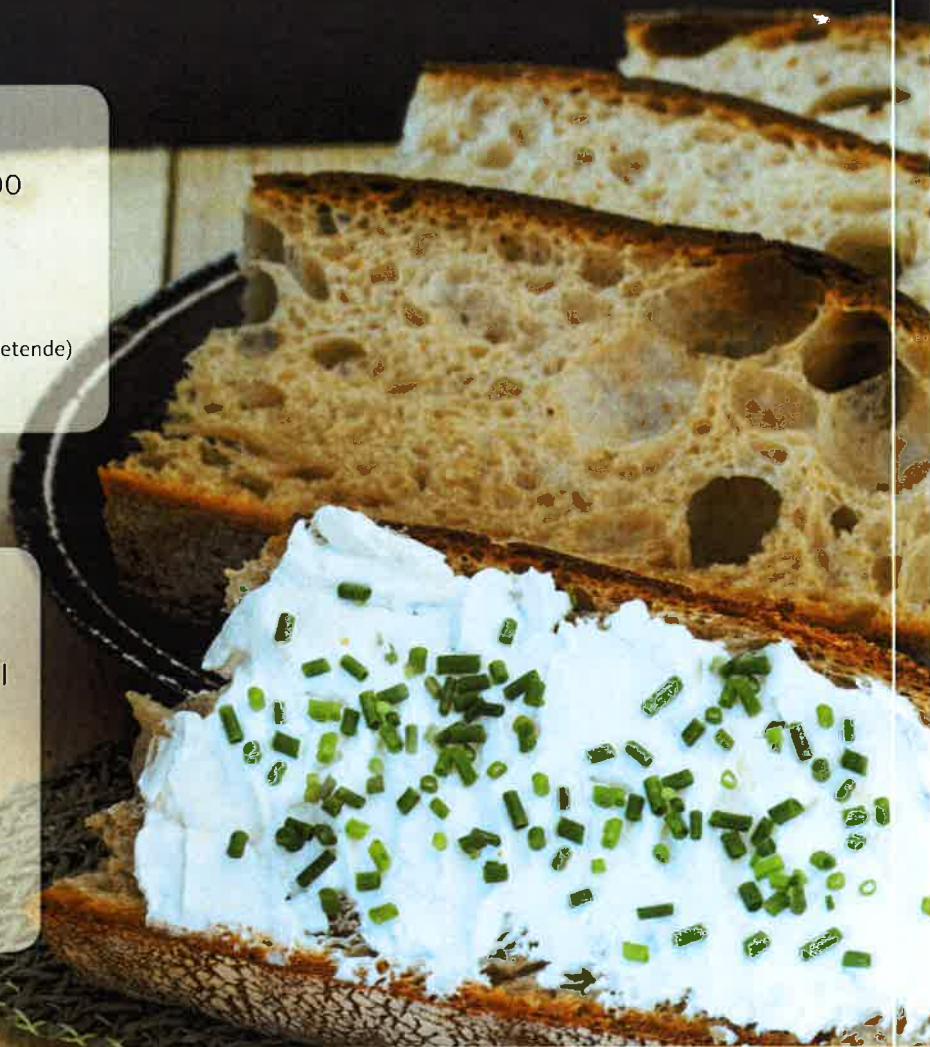
|              |  |
|--------------|--|
| Knetzeit:    | 4 – 5 Minuten langsam<br>18 – 20 Minuten schnell |
| Kneter:      | Spiralkneter                                     |
| Teigtemp.:   | 24 – 26 °C                                       |
| Teigruhe:    | keine  |
| Teigeinlage: | 2,250 kg   |
| Backtemp.:   | 240 – 245 °C fallend                             |
| Backzeit:    | 90 Minuten                                       |

## Herstellung:

Zutaten **intensiv** zu einem weichen Teig kneten, Olivenöl erst 3 Minuten vor Knetende zugeben. Ohne Teigruhe, Teigstücke auswiegen und diese von den Ecken zur Mitte einschlagen. Mit Roggenmehl bemehlen und mit Schluss nach oben in Körbchen (Laibform) setzen. Anschließend geformte Teigstücke bei -18 °C für ca. 2 Stunden vorkühlen (auf eine Kerntemperatur von 5 – 10 °C). Für 16 – 20 Stunden bei 5 °C lagern. Ohne akklimatisieren auf Abziehapparate setzen und Oberfläche in Form eines Dreiecks einschneiden. Mit wenig Schwaden schieben, Züge erst nach 6 – 8 Minuten öffnen und bei fallender Temperatur ausbacken.

## Tipp:

PrimaPan - direkte Führung: Teigruhe von 120 – 180 Minuten beachten. Wie bereits beschrieben aufarbeiten und anschließend auf Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare ein Dreieck einschneiden und mit wenig Schwaden schieben. Nach 6 – 8 Minuten Züge öffnen und bei fallender Temperatur ausbacken.





# - PRIMAPAN MIX -

## PRODUKTINFORMATION



**Artikel Nummer:** 6551

**Verpackung:** 25 kg Papiersack

**Produktvorteile:**

- ↘ PrimaPan – Gutes Brot mit einzigartiger Geschmacksnote
- ↘ Fein aromatischer, getrockneter Durum-Weizen Sauerteig verleiht eine besondere, mild-säuerliche Geschmacksnote. Ideal für sehr lange Teigführungen, ohne dass sich Säure und PH-Wert zu stark verändern.
- ↘ Vielseitiger Anwendungsbereich in Form und Grammaturo
- ↘ Dosierung 4 Teile Mix + 6 Teile Weizenmehl
- ↘ Gute Gärstabilität und Ofentrieb - für großvolumige Brote und Gebäcke
- ↘ Grob splittrige lang anhaltende Gebäcks-Rösche
- ↘ Angenehm weiche, elastische und saftige Krume mit bester Schnittfähigkeit
- ↘ Besonders langanhaltende Verzehrfresche
- ↘ Clean Label (ohne E-Nummern)



backaldrin Suisse AG  
Neumühle Töss, Neumühlestraße 40, CH 8406 Winterthur  
Tel. 052 202 64 31, info@backaldrin.ch, www.backaldrin.ch

**backaldrin®**



CH 2017/09