



## ParaPan oder Parolino-Kranz.

### Produkteigenschaften

- › Sehr bekömmlich und ballaststoffreich.
- › Für die gesundheitsbewusste Ernährung.
- › Gut geeignet als Brot, als Kranz mit 6 Brötli, als einzelne Brötli oder für ParaPan-Sandwiches.

### Deklaration Backprodukt

Mehl (**Weizen, Roggen, Dinkel**), Wasser, Sonnenblumenkerne, **Hafergrütze, Haferkleie**, Leinsamen, **Sesamsamen, Sojaschrot** getoastet, **Weizengluten**, Frischhefe, Meersalz, **Gerstenmalzmehl** geröstet

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1090 kJ (259 kcal)
Fett	7,6 g
Gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	28,0 g
Zucker	0,3 g
Eiweiss	14,4 g
Salz	1,4 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

5060 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2900	ParaPan Spezialmehl	10120		
90	Backhefe			
2000	Wasser			
70	Meersalz			nach der Hälfte der Mischzeit begeben

### TRIEBFÜHRUNG

Direkte Führung oder sanfte Kälte/Patt.

### TEIGEINLAGE

ParaPan: 450 g

Parolino-Kranz: 6 x 75 g

### VORBEREITUNG

Backformen in den Massen 200 x 90 x 60 mm bereitstellen und fetten.

### KNETZEIT

1. Gang mischen: 10 min.

2. Gang kneten: 3–4 min.

Den Teig plastisch auskneten.

### TEIGTEMPERATUR

25 °C, unbedingt Teigtemperatur einhalten.

### STOCKGARE

60–70 min.

### AUFBEREITUNG

ParaPan: Teigstücke von 450 g leicht rund, dann länglich wirken und in Backformen von 200 x 90 x 60 mm einlegen.

Parolino-Kranz: Bruch von 2250 g abwägen und mit dem 30er Teigteiler rund wirken. Von Hand länglich wirken, 6 Stück zusammensetzen und auf Einschussapparate absetzen.

### STÜCKGARE

ParaPan: 45–50 min.

Parolino-Kranz: 30–35 min.

### BACKVORBEREITUNG

ParaPan: Bei voller Gärung die Stelle für die Oblate mit Wasser befeuchten und Oblate anbringen.

Parolino-Kranz: Bei voller Gärung die Mitte mit Wasser befeuchten und Oblate anbringen.

### BACKEN

Im vorgedämpften, mittelwarmen Ofen einschliessen.

Nach 30 Minuten (ParaPan) bzw. 20 Minuten (Parolino-Kranz) den Zug öffnen.

Ofentemperatur: 220–230 °C fallend.

Backzeit ParaPan: 40–45 min.

Backzeit Parolino-Kranz: 30–35 min.

### BEMERKUNG

Rezepte für ParaPan-Sandwiches separat erhältlich.