



«Forma»-Backmittel.

Höchste Flexibilität und Produktqualität.



«Üsi Backmittel –
gmacht vo dä Mühli
fürs Mähl.»

meyerhans  mühlen
Mehr als Mehl. Seit 1784.

Ihre Versicherung für Teig und Backprodukt.

PROZESSABWEICHUNGEN UND SCHWANKUNGEN IN DER ROHSTOFFQUALITÄT SIND TÄGLICH BROT IM HEKTISCHEN BÄCKERALLTAG.

Die Anforderungen an die Bäckerinnen und Bäcker werden immer grösser und komplexer. Sie müssen die Aufgaben der Administration, des Marketings, des Verkaufs und der Personalführung übernehmen. Da bleibt weniger Zeit fürs Handwerk.

Die Meyerhans Mühlen haben diese für ihre Kunden schwierige Entwicklung erkannt. Unter der Produktmarke «Gusto Plus» lancieren wir daher die flexibel einsetzbaren Backmittel «Forma», welche die Prozesse in Ihrer Backstube robuster machen und Basis für höchste Produktqualität sind.

Bei der Herstellung unserer Backmittel beginnen wir – im Gegensatz zu klassischen Backmittelherstellern – beim Rohstoff Getreide. Diese erweiterte Wertschöpfung erlaubt die Produktion von Backmitteln mit einzigartiger Produktleistung. Zudem wissen wir als Mühle ganz genau, was gut ist fürs Mehl. Für Sie bedeutet dies: Mehr Qualität und mehr Sicherheit mit weniger Produkteinsatz.

Bei Backmitteln ist weniger mehr. Daher haben wir bewusst auf Inhaltsstoffe wie beispielsweise Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Säureregulatoren verzichtet. In den konventionellen Produkten ist einzig Ascorbinsäure (Vitamin C, E300) enthalten, die Naturel-Produkte sind gänzlich frei von Zusatzstoffen. Und selbstverständlich verarbeiten wir nur GVO-freie Rohstoffe von Schweizer Lieferanten und Gluten als einziges Allergen. Letztlich verzichten wir auf die Zugabe von Hefe, Salz, Zucker, Milchprodukten oder Aromen – damit sind die Backmittel universell einsetzbar und der Bäcker hat volle Kontrolle über seine individuellen Rezepturen.

Unser Versprechen, Ihr Nutzen.

- › höchste Produktleistung vom Teig bis zum Backprodukt
- › universeller Einsatz und grösste Rezeptflexibilität
- › geringe Dosierung
- › in der Mühle hergestellt mit dem Rohstoff Getreide beginnend
- › ausschliesslich Rohstoffe von Schweizer Lieferanten
- › keine Hilfsstoffe wie Verdickungsmittel, Emulgatoren oder Säureregulatoren
- › Ascorbinsäure als einzige E-Nummer, Naturel-Produkte gänzlich frei von Zusatzstoffen
- › Gluten als einziges Allergen
- › GVO-frei

Die Produktleistung der «Forma»-Backmittel wurde durch die Richemont Fachschule eingehend geprüft und das Leistungsversprechen der Meyerhans Mühlen bestätigt. Entsprechend dürfen die Produkte mit dem RQM-Gütesiegel vertrieben werden.




Geprüfte Qualität

Richemont bestätigt, dass dieses Produkt in der **Anwendung & Praxistauglichkeit** den Angaben des Herstellers entspricht.

Produktübersicht und -vorteile.

«Forma»-Backmittel sind in 25-kg-Papiersäcken erhältlich. Alle mit «Naturel» gekennzeichneten Backmittel basieren auf IP-Suisse-Getreide und sind frei von Zusatzstoffen.

Backmittel	Beschreibung	Art. Nr.	Produktvorteile						
			Aussehen (Farbe, Form)	Volumen	Kruste	Krume	Geruch/Geschmack	Frischhaltung	TK-Haltbarkeit
Forma Universal 3% / Forma Universal 3% Naturel	Universalbackmittel. Verkürzt die Gärzeiten und sorgt für stellige Teige. Die Gebäcke erhalten ein ausgeprägtes Volumen, eine feine Krume, eine rösche Kruste mit schönem Riss und einen abgerundeten Geschmack.	11321 11339	■	■	■	■	■	■	■
Forma TK 3% / Forma TK 3% Naturel	Backmittel für TK-Produkte. Bestens geeignet für die Produktion von ungegärten und vorgegärten Teiglingen über die Tiefkühlung mit hoher Lagertoleranz und ausgesprochenem Gebäckvolumen.	11322 11340	■	■	■	■	■	■	■
Forma Fresh 3% / Forma Fresh 3% Naturel	Backmittel für verlängerte Frischhaltung. Verleiht Gebäcken eine saftige Krume, einen schönen Glanz und eine äusserst lange Frischhaltung. Zudem akzentuiert es in Butterhefeteigen den feinen Buttergeschmack.	11323 11341	■	■	■	■	■	■	■
Forma UrDinkel 5% Naturel 	Backmittel für Dinkel- / UrDinkelprodukte. Ist dank einem exklusiv in der Schweiz hergestellten UrDinkelkleber IPS Grundlage für stellige Dinkelteige und Backprodukte mit ansprechendem Volumen und Riss.	11342	■	■	■	■	■	■	■
Forma Extensa 3% Naturel	Backmittel zur Erhöhung der Teigdehnbarkeit. Erhöht die Dehnbarkeit des Teiges, ohne die Teigoberfläche klebrig zu machen.	11343	■	■	■	■	■	■	■

■ besonders stark ausgeprägt ■ wesentlich ausgeprägt ■ ausgeprägt

Einsatz- und Dosierungsempfehlungen.

Die empfohlenen Dosierungsbandbreiten beziehen sich auf die Mehlmenge und hängen vom Produkt und Verfahren ab. Die Dosierungen sind jeweils identisch für die konventionellen wie auch die Naturel-Backmittel.

Die maximale Produktleistung wird bei Verwendung von Mehlen der Meyerhans Mühlen AG erzielt. In Kombination mit den «Forma»-Produkten sollen keine weiteren Backmittel, Spezialhefen oder enzymatisch behandelten Milchpulver verwendet werden.

Das Backmittel «Forma Extensa 3% Naturel» kann in allen Backprodukten auf Basis Weizenmehl und bei allen Verfahren bis zu einer Maximaldosierung von 3% eingesetzt werden, auch in Kombination mit den übrigen «Forma»-Backmitteln.

Dosierungsbandbreiten	Verfahren					
	Direkt	Indirekt	Gärverzögerung	Gärunterbrechung	Sanfte Kälte	TK
Normalbrot	1 – 3% Universal		1 – 2% Universal			2 – 3% TK
Spezialbrot						
Kleinbrot						
Butterhefeteige	1 – 3% Fresh		1 – 2% Fresh			
Dinkel-/UrDinkelprodukte	2 – 5% UrDinkel					

«Forma» im Detail.

AUSGETÜFTELT, UM IHNEN DEN BÄCKERALLTAG ZU VEREINFACHEN.

Artikel Artikel Naturel	Forma Universal 3% / Forma Universal 3% Naturel	Forma TK 3% / Forma TK 3% Naturel
Artikelnummer Artikelnummer Naturel	11321 11339	11322 11340
Label Label Naturel	konventionell Naturel/IPS	konventionell Naturel/IPS
Produktmarke	«Gusto Plus»	«Gusto Plus»
Produktgruppe	Backmittel	Backmittel
Empfohlene Dosierung	1–3% in Mehl	1–3% in Mehl
Produkteigenschaften	Forma Universal verkürzt die Gärzeiten und sorgt für stellige Teige. Die Gebäcke erhalten ein ausgeprägtes Volumen, eine feine Krume, eine rösche Kruste mit schönem Riss und einen abgerundeten Geschmack.	Forma TK ist bestens geeignet für die Produktion von ungegärten und vorgegärten Teiglingen über die Tiefkühlung mit hoher Lagertoleranz und ausgesprochenem Gebäckvolumen.
Produktvorteile	<ul style="list-style-type: none"> › kürzere Gärzeiten › dehnbare und stellige Teige › grösseres Volumen › schöner Riss › abgerundeter Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> › Stabilität von gekühlten und gefrorenen Teiglingen › grösseres Volumen
Einsatzmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> › Semmeli › Baguette › St. Galler Bürlı › Brot nach Holzofenart › Brot mit 20% Hartweizendunst › Kartoffelbrot › Hafergrützenbrot › Olivenbrot 	<ul style="list-style-type: none"> › Halbweissbrot › Ruchbrot › Buttergipfel › Croissants France
Verfahren	<ul style="list-style-type: none"> › direkte oder indirekte Führung › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK (mehrere Tage TK-Haltbarkeit) 	<ul style="list-style-type: none"> › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK (mehrere Wochen TK-Haltbarkeit)
Inhaltsstoffe (Detaillierte Angaben zur Produktzusammensetzung sind auf separat erhältlicher Produktspezifikation ersichtlich.)	Weizenmehl, Weizengluten, Kartoffelstärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme	Weizengluten, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme
Inhaltsstoffe Naturel	Weizenmehl IPS, Weizengluten, Kartoffelstärke, Enzyme	Weizengluten, Weizenmehl IPS, Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme
Deklaration im Backprodukt	Weizenmehl, Backmittel (Weizenkleber, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme)	Weizenmehl, Backmittel (Weizenkleber, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme)
Deklaration im Backprodukt Naturel	Weizenmehl IPS, Backmittel (Weizenkleber, Enzyme)	Weizenmehl IPS, Backmittel (Weizenkleber, Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme)
Allergene	Gluten	Gluten
Einheiten	PS25	PS25
Haltbarkeit	9 Monate	9 Monate



Forma Fresh 3% / Forma Fresh 3% Naturel	Forma UrDinkel 5% Naturel	Forma Extensa 3% Naturel
11323 11341	11342	11343
konventionell Naturel/IPS	Naturel/IPS	Naturel/IPS
«Gusto Plus»	«Gusto Plus»	«Gusto Plus»
Backmittel	Backmittel	Backmittel
1–3% in Mehl	2–5% in Mehl	1–3% in Mehl
Forma Fresh verleiht Gebäcken eine saftige Krume, einen schönen Glanz und eine äusserst lange Frischhaltung. Zudem akzentuiert es in Butterhefeteigen den feinen Buttergeschmack.	Forma UrDinkel Naturel ist dank einem exklusiv in der Schweiz hergestellten UrDinkelkleber IPS Grundlage für stellige Dinkelteige und Backprodukte mit ansprechendem Volumen und Riss.	Forma Extensa Naturel erhöht die Dehnbarkeit des Teiges, ohne die Teigoberfläche klebrig zu machen, wie dies beim Einsatz von Proteasen der Fall sein kann. Dehnbare Teige sind Grundlage für eine einfache Verarbeitung und ein ansprechendes Backvolumen.
<ul style="list-style-type: none"> › wesentlich verlängerte Frischhaltung › wattierte Krumenstruktur › akzentuierter Buttergeschmack in Butterhefeteigen 	<ul style="list-style-type: none"> › ansprechendes Volumen › ausgeprägter Riss › feuchte Krume auch ohne Brühstück › Herstellung frei geschobener UrDinkelprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> › dehnbare Teige › trockene Oberfläche › ansprechendes Backvolumen
<ul style="list-style-type: none"> › Butterzopf › Weggli › Brioche › Tessinerbrot › Laugengebäcke › Maisbrot › Maisbrot Goldkruste › Neuenburger Taillaule › Panettone 	<ul style="list-style-type: none"> › UrDinkelmischbrot IPS › UrDinkelzopf Rustico IPS › UrDinkelgipfel IPS › UrDinkelpizza IPS <p>(siehe auch separate UrDinkelrezept-Broschüre der Meyerhans Mühlen AG)</p>	<ul style="list-style-type: none"> › alle Backprodukte auf Basis Weizenmehl
<ul style="list-style-type: none"> › direkte oder indirekte Führung › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK (mehrere Tage TK-Haltbarkeit) 	› alle Verfahren	› alle Verfahren
Weizenmehl, Weizengluten , Kartoffelstärke, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme	UrDinkelgluten IPS, UrDinkelmehl IPS , Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme	Weizenmehl IPS , Enzyme
Weizenmehl, Backmittel (Weizenkleber, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme)	UrDinkelmehl IPS, UrDinkelbackmittel IPS (UrDinkelgluten IPS, Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme)	Weizenmehl IPS, Enzyme
Gluten	Gluten	Gluten
PS25	PS25	PS25
9 Monate	9 Monate	9 Monate

Produktideen mit «Forma»-Backmitteln.

ÜBER 20 WEITERE REZEPTE FINDEN SIE IN DER SEPARAT ERHÄLTlichen «FORMA»-REZEPTBROSCHÜRE.

Brot nach Holzofenart.



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- › Diese exklusive Mischung und Rezeptur ist bei unseren Holzofeneinsätzen sehr beliebt. Das Brot hat eine aromatische, leicht säuerliche Note und eine ausgesprochen lange Haltbarkeit.
- › Das Holzofenbrot kann bei hoher Ofentemperatur auch im normalen Etagenofen gebacken werden.

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
1700	Holzofenbrotmischung 30%	11351	11356	
4300	Halbweissmehl	10525	10533	
130	Forma Universal 3%	11321	11339	
120	Backhefe			
4500	Wasser			
130	Speisesalz jodiert			

TRIEBFÜHRUNG

Direkt

TEIGEINLAGE

600 g (entspricht ca.18 Stück)

TEIGMENGE

10880 g

KNETZEIT

1. Gang Mischen: 5 min.

2. Gang Kneten: 4 min.

TEIGTEMPERATUR

24–25 °C

STOCKGARE

60–120 min.

AUFBEREITUNG

Teigstücke in Mehl absetzen, länglich formen und auf Einschiessapparat absetzen.

STÜCKGARE

10–15 min.

BACKEN

Backen bei 230 °C für 60–75 min. mit fallender Temperatur.

Nach der Hälfte der Backzeit den Dampfzug öffnen.

Maisbrot Goldkruste (ohne Brühstück).



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- › ausgeprägter Maisgeschmack
- › attraktive Optik
- › knusprige Kruste, feine Porung
- › mit 25%-igem Maisanteil als Maisbrot deklarierbar

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr.	Artikel-Nr.	Hinweise
		konventionell	Naturel/IPS	
2550	Weissmehl Typ 550	10504	10515	
850	Maismehl gelb glutenfrei	11308		
75	Forma Fresh 3%	11323	11341	
2200	Wasser			
170	Backhefe			
170	Butter			nach und nach begeben
75	Speisesalz jodiert			schonend unter den Teig mischen
	Slow Milling Crusty Crust GOLD	11174		als Dekor verwenden

TRIEBFÜHRUNG

Direkt/indirekt

TEIGEINLAGE

400 g (entspricht ca. 15 Stück)

TEIGMENGE

6090 g

FERMENT/VORTEIG

Ein Halbweissmehl-Ferment kann eingesetzt werden.

KNETZEIT

1. Gang Mischen: 4 min.

2. Gang Kneten: 5 min.

TEIGTEMPERATUR

24–25 °C

STOCKGARE

90–120 min.

AUFBEREITUNG

Teig abwiegen und länglich formen. Mit Ei bestreichen und in Slow Milling Crusty Crust GOLD (Art.-Nr. 11174) wenden.

STÜCKGARE

30 min. bei Raumtemperatur, anschliessend Teige in den Kühler stellen.

BACKVORBEREITUNG

Der Länge nach mit dem Messer einschneiden.

BACKEN

Backen bei 210–220 °C für 30–40 min., dämpfen und nach 20 min. den Zug öffnen.

Das sagen unsere Kunden.



Viktor Kilchsperger
Geschäftsführer

Bäckerei zum Bären, Kleinandelfingen.

«Seit uns das neue Forma Fresh 3% von der Meyerhans Mühlen AG vorgestellt wurde, verwenden wir es für unsere Zöpfe, Weggli und Hefesüssteige. Die Ergebnisse sind äusserst erfreulich: Mit dem Forma Fresh 3% erhalten unsere Backprodukte eine fluffig-wattige Krume, eine ausgeprägte Kruste und eine längere Frischhaltung. Ausserdem können wir dank dem neuen Backmittel unseren Arbeitsprozess vereinfachen und beschleunigen.»



Franz Marty
Geschäftsführer

Bäckerei am Schaubmarkt, Stein am Rhein.

«Wir haben einige Backversuche mit dem Forma UrDinkel 5% Naturel durchgeführt und sind mit dem Ergebnis unserer UrDinkelprodukte sehr zufrieden. Der Teig wird stelliger und am Beispiel des UrDinkelzopfes erhält dieser ein ansehnliches Volumen sowie einen äusserst schönen Riss. Hinzu kommt, dass mit Einsatz von Forma UrDinkel 5% Naturel problemlose Vorratshaltung von TK-Teiglingen in unterschiedlichen Grössen möglich ist.»



Odilo Schelbert
Geschäftsführer

Schelbert Conditorei, Muotathal.

«Die Qualität unserer Backprodukte bei Verwendung des neuen Forma Fresh 3% Backmittels hat uns äusserst beeindruckt: Unsere Semmeln erhalten eine schöne Krustenfärbung und ein gleichmässiges Krumenbild. Zudem bleiben sie länger frisch. Dank dem Forma Fresh 3% haben wir während der Verarbeitung eine grössere Flexibilität, was Qualitätsschwankungen reduziert. Unser Fazit: Dieses Backmittel hätten wir schon vor 30 Jahren gebrauchen können.»

www.meyerhans-muehlen.ch/backmittel

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00

Langenhagstrasse 6
CH-9424 Rheineck
T +41 71 888 27 27

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch