

ParaPan-Sandwiches

ballaststoffreich, bekömmlich und einfach lecker



Die ParaMediForm
Gewichts-, Ernährungs- und Gesundheitsberatung
empfiehlt dieses Brot im Rahmen ihres Programmes



Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T 071 626 35 35

Mühlring 5
CH-6102 Malters
T 041 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T 056 618 68 00

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

PSA1204a

Produktionsanweisung ParaPan Sandwiches

Rezeptmenge für 30 Stück, Masse 7 x 16 cm

Die Brötchen lassen sich gut auf Vorrat herstellen und tiefkühlen.



1420g	Wasser
65g	Backhefe
50g	Meersalz
<u>2065g</u>	<u>ParaPan Sandwich Spezialmehl</u>
3600g	Teig

- Teig schonend, plastisch auskneten
- Teigtemperatur: 24°C
- Stockgare: 30min



- Teig zu 1800g abwägen und rechteckig formen.
- Auf Ausrollmaschine 7 mm dick ausrollen.
- Format: 48 cm x 35 cm
- Auf Bleche zugedeckt 30 min im Kühler abstellen lassen.
- Mit Wasser besprühen und pro 1800g Teig 60g CrustyCrust aufstreuen.



- Teig einteilen 7 x 16 cm und mit Teigrädchen einkerben.
- Stückgare: 30 min
- Backen: 200 – 210°C Unterhitze
- Zeit: 20 – 25 min
- Nach dem Auskühlen die Brötchen aus einander schneiden und gemäss Produktionsanweisung füllen.

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T 071 626 35 35

Mühlerring 5
CH-6102 Malters
T 041 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T 056 618 68 00

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

PSA1204a