



Pilatus-Brot.

Produkteigenschaften

› Einzigartig mit einer langen Frischhaltung.

Deklaration Backprodukt

Weizenmehl, **Dinkelmehl**, Wasser, Buchweizen,
Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Leinsamen,
Sesamsamen, Speisesalz jodiert, Backhefe,
Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

Einsatzmöglichkeiten

- › Als tägliches Brot.
- › Als Sandwich.
- › Als unterschiedlich gefülltes Partybrot.

Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1010 kJ (239 kcal)
Fett	2,4 g
Gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	44,2 g
Zucker	0,3 g
Eiweiss	8,5 g
Salz	1,8 g

Verarbeitung

TEIGMENGE

11 800 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
6500	Pilatus-Brot Spezialmehl	10136		Pistor Art.-Nr. 12799
50	Forma Universal 3 %	11321	11339	
75	Backhefe			
5000	Wasser			
175	Speisesalz	10352		nach der Hälfte der Mischzeit begeben

TRIEBFÜHRUNG

Direkt (lange Triebführung)

TEIGEINLAGE

450 g (entspricht ca. 26 Stück)

FERMENT / VORTEIG

Ein Fermentteig kann eingesetzt werden.

VORBEREITUNG

Leicht gefettete und mit wenig TIP-TOP Ultra Clean Spezial Trennmehl bestaubte Panettonekapseln (Pistor Art.-Nr. 9120) bereitstellen.

KNETZEIT

1. Gang mischen: 8–10 min.
 2. Gang kneten: 6–7 min.
- Weichen Teig gut plastisch auskneten.

TEIGTEMPERATUR

23–25 °C

STOCKGARE

Teig nach 10 Minuten aufziehen. Den Teig im Teigbehälter während 10–12 Stunden im Kühler bei 5 °C gären lassen. Den Teig am Vorabend/Ladenschluss bei Raumtemperatur 4–6 Stunden akklimatisieren und weiter gären lassen.

AUFBEREITUNG

Teigstücke formen, mit dem Verschluss nach oben im Staubmehl tunken und in die Panettonekapseln einsetzen.

STÜCKGARE

Gären lassen, bis die Oberkante der Form erreicht ist.

BACKEN

Einschiesstemperatur 220–240 °C, fallend auf 200 °C. Ohne zu dämpfen nach 25 Minuten den Zug öffnen. Backzeit: 40–45 min. Sofort oder nach dem Auskühlen aus den Panettonekapseln nehmen und mit der Banderole umstellen.

BEMERKUNG

Kapseln können wiederverwendet werden. Banderolen liegen obenauf im Mehlsack.