

*Gemeinsam -  
aus Leidenschaft*



**Ulmer Spatz**



## OPTIPAIN

Für Baguettes & rustikales Weizenkleingebäck



Alles  
**Gute** 



## Backmittel für mehr Ausbundsicherheit & eine lange Frischhaltung

Optipain ist ein veganes Backmittel für die Herstellung von Baguettes und Weizenkleingebäcken. Es bietet große Sicherheit für maschinengängige Teige, Gärstabilität und ansprechendes Gebäckvolumen – auch bei geringer Dosierung. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine rösche Kruste, eine saftige Krume und eine sehr gute Frischhaltung aus.

### Produktvorteile

- Wirtschaftliche Anwendung dank geringer Dosierung
- Optimale Teigentwicklung
- Clean Label Zusammensetzung
- Mit Weizensauerteig für milde Säuerung und Geschmack
- Besonders ausgeprägter, markanter Ausbund
- Saftige Krume mit verlängerter Frischhaltung



Jetzt scannen und unsere Vertriebsplattform besuchen!





### Baguettes

Rezept-Nr.: 1504

Zutaten	Gewicht	Verarbeitungshinweise	
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	Betriebsüblich zu Baguettes aufarbeiten.	
<b>Optipain</b>	<b>0,200 kg</b>	Knetung	wie Brötchen
Speisesalz	0,200 kg	Teigtemperatur	ca. 25 °C
Hefe	0,250 kg	Teigruhe	20 Min.
Wasser, ca.	6,500 kg	Teigeinlage	350 g
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>17,150 kg</b>	Zwischengare	20 Min.
		Backtemperatur	230 °C ( 10 °C unter der Temp. für Brötchen )
		Backzeit	ca. 28 Min.

### Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
<b>Optipain</b> 	Optipain von Ulmer Spatz ist ein veganes Backmittel für Baguettes und rustikales Weizenkleingebäck. Es ist bestens geeignet für die Gärzeitsteuerung, optimiert die Teigentwicklung und sorgt für Stabilität und Frische.	10104500	2% auf Gesamtmehl	25 kg Sack

 „Vegan“ basiert auf sorgfältig ausgewählten Zutaten und berücksichtigt die besten Herstellungsverfahren, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu minimieren.

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmingredients.com