

# Optipain

**Neue  
verbesserte  
Qualität**





# Optipain

## Backmittel für Baguettes und rustikales Weizenkleingebäck

- Optimierte Teigentwicklung für ideale Teigeigenschaften
- Hohe Stabilität und Sicherheit bei der Aufarbeitung
- Stärkerer, ausgeprägter und markanter Ausbund
- Ansprechend mehr Volumen
- Langanhaltend rösche Kruste, saftig-zarte Krume
- Bestens geeignet für die Gärzeitsteuerung

**Dosierung:** Weizengebäcke 2 %

### Direkte Führung mit Optipain

Grundrezept für 10 kg  
100 % Weizenmehl Type 550

10,000 kg Weizenmehl Type 550  
 0,200 kg Optipain  
 0,250 kg Hefe  
 0,200 kg Speisesalz  
 6,400 kg Wasser ca.

**17,050 kg Teig**

**Teigherstellung:** Optipain mit Mehl vermischen und einen etwas weichen Teig bereiten.

**Kneten:** intensiv kneten

**Teigeinlage:** 320 g für 250-g-Brote, ca. 40 cm lag

**Aufarbeiten:** betriebsüblich zu Baguettes

**Stückgare:** vorteilhaft sind 70-90 Minuten

**Backen:** Bei knapper Gare 4-5mal schneiden und schieben. Ofen gut vorschwaden. Nach dem Schieben bei geschlossener Ofentür Schwaden geben.

### Back-

**temperatur:** ca. 240 °C (Brötchenbacktemperatur)

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

Für weitere Rezeptideen rund um Weizengebäcke mit Optipain stehen Ihnen unsere Fachberater sowie unsere Hotline zur Verfügung.



0506/15./XXI

## BIB-Ulmer Spatz

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere  
Hotline unter: 06721 790 204 zur Verfügung.  
Internet: [www.BIB-UlmerSpatz.de](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)