Produktinformation

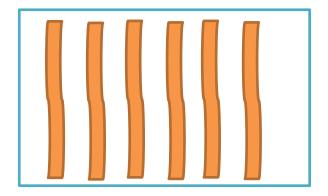
Rev. Index: 0 erstellt: CV 17.06.2019 freigegeben: JS 18.07.2019

Name: Haferbaguette

Art. Nr.: 1433

	Gewicht pro Stück
Vorbereitung:	
Hafer-Dinkel-Kochstück WinBack Rezept Nr.: 745	59 g
Zutaten in den Habersang Cremekocher geben und aufkochen lassen.	
Haferbaguette WinBack Rezept Nr.: 741	200 g
Aufarbeitung über RHEON Im Raum bei trockener Gare 30-45 min. stehen lassen. Stange wie Pain Pailasse drehen.	
Dekor Weizenmehl, staubarm	5 g
Backparameter: Stikkenofen	Backprogramm 164
Fertigungscharge	6 Stück/Blech
Bestelleinheit	6 Stück





Produktinformation

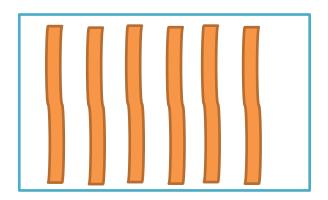
Rev. Index: 0 erstellt: CV 17.06.2019 freigegeben: JS 18.07.2019

Name: Haferbaguette Amaranth + Mehrkorn

Art. Nr.: 1434

	Gewicht pro Stück
Vorbereitung:	
Hafer-Dinkel-Kochstück	59 g
WinBack Rezept Nr.: 745	
Zutaten in den Habersang Cremekocher geben und aufkochen lassen.	
Haferbaguette	
WinBack Rezept Nr.: 741	200 g
Aufarbeitung über RHEON	
Im Raum bei trockener Gare 30-45 min. stehen lassen. Stange wie Pain Pailasse drehen.	
Dekor	
Mehrkornmischung, Haferbaguette WinBack Rezept Nr.: 742	5 g
Baguetten leicht befeuchten und in Mehrkornmischung wälzen.	
Backparameter: Stikkenofen	Backprogramm 164
Fertigungscharge	6 Stück/Blech
Bestelleinheit	6 Stück





Produktinformation

Rev. Index: 0 erstellt: CV 17.06.2019 freigegeben: JS 18.07.2019

Name: Haferbaguette Pfeffer

Art. Nr.: 1435

	Gewicht pro Stück
Vorbereitung:	
Hafer-Dinkel-Kochstück	59 g
WinBack Rezept Nr.: 745	
Zutaten in den Habersang Cremekocher geben und aufkochen lassen.	
Haferbaguette	
WinBack Rezept Nr.: 741	200 g
Aufarbeitung über RHEON Im Raum bei trockener Gare 30-45 min. stehen lassen. Stange wie Pain Pailasse drehen.	
Dekor	
Tiger Sea Salt, Pfefferpaste	5 g
Vor dem Backen bestreichen.	
Backparameter: Stikkenofen	Backprogramm 164
Fertigungscharge	6 Stück/Blech
Bestelleinheit	6 Stück





