

Gemeinsam –
aus Leidenschaft


margo

Panarom

Das Backmittel auf natürlicher Basis für Gross- und Spezialbrot, sowie alle Hefeteige

für direkte Anwendung
und Gärverzögerung

für Gross- und
Spezialbrot

tiefe Dosierung:
1.5 – 2 %

verstärkt den natürlichen
Geschmack

für mehr Frischhaltung

natürliche Zutaten

für eine ausgeprägte
Kruste

mit Acerola



Panarom

Baguette mit Durum	1207
Baguette mit Durum - lange Triebführung	1195
Basler-Brot	581
Grahambrot mit Panarom	32
Halbweissbrot mit Panarom	31
Hanf-Brot	1190
Januarloch-Brot lange Triebführung	703
Landbrot	1196
Ruchbrot mit Panarom	13

Baguette mit Durum

ca. 51 Stück



REZEPT

Nr. 1207

Teig

Weizenmehl Typ 550	8000 g
Hartweizengriess	2000 g
Backhefe	300 g
Speisesalz	220 g
Panarom	200 g
Wasser	7400 g

Gesamtgewicht 18120 g

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.
Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 Minuten 2. Gang

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 26 °C
Stockgare: ca. 90 Min.

Aufarbeiten

Teig à 350 g abwiegen und länglich vorwirken.
Nach einer kurzer Entspannung zu an den Enden spitz zulaufenden Baguettes aufarbeiten. Anschliessend im Hartweizengriess wälzen und gären lassen.
Auf den Einschiessapparat mit Schluss nach oben absetzen und gären lassen. Nach der Gärung längs leicht einschneiden und direkt einschiessen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 230 °C
Mit Dampf einschiessen und mit offenem Zug rösch ausbacken.
Backzeit: ca. 35 Min.

Baguette mit Durum - lange Triebführung

ca. 44 Stück



REZEPT

Nr. 1195

Teig

Halbweissmehl	8000 g
Hartweizengriess	2000 g
Backhefe	100 g
Speisesalz	220 g
Panarom	200 g
Wasser	7400 g

Gesamtgewicht 17920 g

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.
Knetzeit: 6 Minuten im 1. Gang und ca. 8 Minuten 2. Gang

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 24 °C
Stockgare: ca. 30 Min.

Aufarbeiten

Teig à 400 g abwiegen und länglich vorwirken.
Nach kurzer Entspannung zu an den Enden spitz zulaufenden Baguettes aufarbeiten. Anschliessend im Hartweizengriess wälzen und in Gärtüchern ca. 18 Stunden im Kühlschrank gären lassen.
Auf den Einschiessapparat mit Schluss nach oben absetzen, längs leicht einschneiden und direkt einschiessen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 230 °C
Mit Dampf einschiessen und mit offenem Zug rösch ausbacken.
Backzeit: ca. 35 Min.

Basler-Brot

Rezept für ca. 37 Brote à 610 g Teigeinlage



REZEPT

Nr. 581

Teig

Ruch- oder Halbweissmehl ca.	10000 g
Panarom	240 g
Backhefe	320 g
Speisesalz	280 g
Wasser	8000 g

Gesamtgewicht 18840 g

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur ca. 25 – 27°C.

Stockgare ca. 60 Minuten.

Aufarbeiten

Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen und länglich oval aufwirken. Mit dem Schluss nach oben in stark gemehlte Tücher einziehen. Bei guter Gare jeweils zwei Teiglinge mit dem Schluss nach unten und der Länge nach auf Einschiessapparaten aneinander setzen.

Backen

Basler-Brote mit Dampf einschiessen und mit offenem Zug rösch ausbacken. Einschiessstemperatur ca. 260°C, dann abfallend auf ca. 230°C.

Backzeit je nach Teigeinlage.

Tipp aus der Praxis

PANAROM kann auch beim Hebeln eingesetzt werden. Es verhindert eine Übersäuerung und hebt den natürlichen Brotgeschmack hervor. Dosierung ca. 5 – 10 g pro Liter Schüttflüssigkeit.

Grahambrot mit Panarom



REZEPT

Nr. 32

Teig

Grahammehl ca.	10000 g
Panarom	195 g
Backhefe	310 g
Speisesalz	270 g
Wasser	7700 g

Gesamtgewicht 18475 g

Herstellung

Alle Zutaten, ausser dem Salz, schonend zuerst im langsamen Gang und anschliessend kurz im Schnellgang zu einem mittel-festen, plastischen Teig kneten. Das Salz nach 2/3 der Knetzeit begeben.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur ca. 25 °C

Stockgare 60 Minuten

Aufarbeiten

Nach der Stockgare Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, rund und anschliessend länglich wirken. In leicht gefetteten Formen angaren lassen.

Backen

Bei Vollgare in den gut vorgedämpften Ofen einschiessen.

Ofentemperatur: ca. 230 °C

Bei halber Backzeit die Brote aus den Formen nehmen und bei offenem Zug fertigbacken.

Halbweissbrot mit Panarom



REZEPT

Nr. 31

Teig

Halbweissmehl ca.	10000 g
Panarom	210 g
Backhefe	210 g
Speisesalz	280 g
Wasser	6900 g

Gesamtgewicht 17600 g

Herstellung

Alle Zutaten aufgreifen und zu einem plastischen Teig kneten.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: 23 - 26 °C

Stockgare: mindestens 60 Minuten

Aufarbeiten

Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, je nach Kanton in der gebräuchlichen Form aufarbeiten und auf Einschiessapparaten angaren lassen.

Backen

Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: zum Einschiessen ca. 250 °C, dann abfallend

Backzeit: je nach Teigeinlage

Tipp aus der Praxis

Panarom kann auch beim Hebeln eingesetzt werden. Es verhindert eine Übersäuerung und hebt den natürlichen Brotgeschmack. Normalerweise genügt bei dieser Anwendung 5 -10 g pro Liter Schüttflüssigkeit.

Hanf-Brot

ca. 46 Stück



REZEPT

Nr. 1190

Vorbereiten

Hanfsamen	1000 g
Wasser	1000 g

Teig

Halbweissmehl	7700 g
Roggenmehl	2300 g
Panarom	175 g
Backhefe	180 g
Speisesalz	220 g
Wasser	7500 g

Gesamtgewicht 20075 g

Herstellung

Leicht geröstete Hanfsamen mit dem Wasser mind. 1 Stunde quellen lassen.

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teig muss sich vom Kesselrand lösen.
Knetzeit: 10 Minuten im 1. Gang und ca. 5 Minuten 2. Gang
Teig in eine geölte Wanne geben und bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde reifen lassen.
Teig einmal zusammenlegen.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 25 °C
Stockgare im Kühlschrank 18 - 20 Stunden
Teigwanne ca. 1 Stunde in der Backstube stehen lassen.

Aufarbeiten

Teigstücke von 420 g abwägen, in die gewünschte Form geben und auf Einschiessapparate absetzen.
Mit Roggenmehl stauben und nach Belieben einschneiden.

Backen

Hanf-Brot bei $\frac{3}{4}$ Gare einschneiden und bei ca. 230 °C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken.
Backzeit: ca. 45 Minuten

Januarloch-Brot lange Triebführung

Rezept für 18 Stück



REZEPT

Nr. 703

Einweichen

Combicorn	1560 g
Wasser	1050 g

Teig

Ruchmehl	10000 g
Panarom	150 g
Backhefe	130 g
Speisesalz	310 g
Wasser	8700 g

Gesamtgewicht	21900 g
----------------------	----------------

Herstellung

COMBICORN 30 Min. im Wasser einweichen.

Die anderen Zutaten zu einem plastischen Teig kneten. Teig muss sich vom Kesselrand lösen. Anschliessend das eingeweichte COMBICORN unter den Teig mischen.

Variante 1

Teigboxen mit der COMBICORN – Mischung ausstreuen und die gewünschte Menge Teig hineingeben.

Variante 2

Teigboxen mit Öl ausstreichen und die gewünschte Menge Teig hineingeben.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: ca. 23°C

Stockgare im Kühlschrank 18 – 20 Stunden

Aufarbeiten

Teig in den Teigboxen ca. 2 Stunden in der Backstube stehen lassen.

Variante 1

Teigstücke von 400 g sorgfältig abwiegen, die gewünschte Form geben und auf Einschiessapparate absetzen und ca. 30 - 40 Minuten Stückgare geben.

Variante 2

Tisch mit COMBICORN – Mischung einstreuen und Teig darauf stürzen. Brot in gewünschter Grösse abwiegen und sorgfältig in die gewünschte Form bringen, auf Einschiessapparate absetzen und ca. 30 - 40 Minuten Stückgare geben.

Backen

Ofentemperatur ca. 240°C

Backzeit ca. 40 - 45 Min. je nach Teigeinlage

Landbrot

ca. 41 Stück



REZEPT

Nr. 1196

Teig

Ruchmehl	8100 g
Roggenmehl	1900 g
Backhefe	115 g
Speisesalz	230 g
Panarom	170 g
Wasser	8100 g

Gesamtgewicht 18615 g

Herstellung

Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.

Knetzeit: 9 Minuten im 1. Gang und ca. 6 Minuten 2. Gang

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: 22 - 24 °C

Stockgare: ca. 60 Min.

Aufarbeiten

450 g abwägen, rundwirken, in Teigkörbchen bei 6 °C ca. 18 h gären lassen. Auf den Einschiessapparat stürzen, beliebig einschneiden und direkt einschiessen.

Backen

Ofentemperatur: ca. 240 °C

Mit Dampf einschiessen und mit offenem Zug rösch ausbacken

Backzeit: ca. 45 min

Ruchbrot mit Panarom



REZEPT

Nr. 13

Teig

Ruchmehl	10000 g
Panarom	210 g
Backhefe	280 g
Speisesalz	250 g
Wasser	7140 g

Gesamtgewicht **17880 g**

Herstellung

Alle Zutaten aufgreifen und zu einem plastischen Teig kneten.

Temp / Stockgare

Teigtemperatur: 23 - 26 °C

Stockgare: mind. 60 Min.

Aufarbeiten

Teiglinge in der gewünschten Grösse abwiegen, je nach Kanton in der gebräuchlichen Form aufarbeiten und auf Einschiessapparaten angaren lassen.

Backen

Mit Dampf einschiessen und bei geöffnetem Zug rösch ausbacken.

Ofentemperatur: zum Einschiessen ca. 250 °C, dann abfallend
Backzeit: je nach Teigeinlage

Tipp aus der Praxis

Panarom kann auch beim Hebeln eingesetzt werden. Es verhindert eine Übersäuerung und hebt den natürlichen Brotgeschmack. Normalerweise genügt bei dieser Anwendung 5 - 10 g pro Liter Schüttflüssigkeit.