



# BACK-PROGRAMME FÜR UNOX-ÖFEN

MOIN PROGRAMM	PRODUKTE	ANTAUZEIT	VORHEIZEN	BESCHWADUNG	BACKEN	ZEIT
<b>Backprogramm 1: Croissants Kleingebäck</b>  *Backphase 1: 4 min bei 200° mit 80% Dampf beschwadern Backphase 2: 14 min bei 180° fertigbacken.	Bio Butter Croissant französisch	20-45 min	200-220°C	Ja	200-180°C*	18-20 min
	Bio Dinkel Butter Croissant	"				
	Bio Vollkorn Dinkel Butter Croissant	"				
	Bio Schokocroissant Vegan	"				
	Bio Croissant Vegan	"				
	Bio Dinkel Croissant Vegan	"				
	Bio Mohn Amour Vegan	"				
	Bio Pain au chocolate	"				
	Bio Pizzaschnecke Vegan	"				
	Bio Franzbrötchen	10-15 min				
	Bio Dinkel Apfel Franzbrötchen Vegan	10-15 min				
	Bio Schokofranzbrötchen Vegan	10-15 min				
Bio Spinat Strudel	30-45 min					
Bio Tomate Mozzarella Strudel	30-45 min					
<b>Backprogramm 2: Laugen Croissants</b>  **Backphase 1: 4 min bei 200° Backphase 2: 14 min bei 180° fertigbacken.	Bio Laugen Butter Croissant	Ohne	200-220°C	Ohne	200-180°C**	18-20 min
	Bio Laugen 6-Korn Croissant					
<b>Backprogramm 3: Brot 1</b>	Bio Vollkorn Krusti	Ohne	150-170°C	Ohne	150-170°C	5-10 min
	Bio Roggen-Dinkel Krusti					
	Bio Kartoffel Krusti					
	Bio Laugenbrötchen Sesam Vegan					
	Bio Laugenecke Sesam Vegan					
	Bio Seele Kümmel					
Bio Vital Seele						
<b>Backprogramm 4: Brot 2</b>	Bio Focaccia Tomate	Ohne	150-170° C	Ohne	150-170°C	10-12 min
	Bio Fladenbrot Vollkorn	"				
	Bio Abendbrot	10-20 min				
	Bio Französisches Landweißbrot	10-20 min				
	Bio Knoblauchkruste	10-20 min				
	Bio Dinkel Mehrkornbrot	20-30 min				
	Bio Vitalbrot	10-20 min				
Bio Dinkel Sonnenblumenkernbrot	10-20 min					
<b>Backprogramm 5: Äpfelchen</b>	Bio Äpfelchen	Ohne	180-200° C	Ohne	180-200° C	25-30 min
<b>Backprogramm 6: Pizza</b>	Bio Dinkel Pizzateig Bistro Vegan	Ohne	210-240° C	Ohne	210-240°C	12-20 min
Bio Dinkel Pizzateig Gastro Vegan						
<b>Backprogramm 7: Hausbrot</b>	Bio Hausbrot	4 Std.	180-200° C	Ohne	180-200°C	8-12 min
<b>Backprogramm 8: Laugenstange</b>	Bio Laugenstange Vegan	5-10 min.	200° C	Ohne	185°C	13-15 min



# BACK-PROGRAMME FÜR UNOX-ÖFEN

## MOIN PROGRAMM      PRODUKTE

Backprogramm 1: Croissants/ Kleingebäck



Backprogramm 2: Laugen Croissants



Backprogramm 3: Brot 1



Backprogramm 4: Brot 2



Backprogramm 5:  
Äpfelchen,  
Mini Blätterteigtaschen gefüllt



Backprogramm 6: Pizza



Backprogramm 7: Hausbrot



Backprogramm 8: Laugenstange

