



Backprogramme für Ladenbacköfen

Baking programs for store-baking-oven



Laugenbrezen, Laugenstangen, ... / Pretzel, pretzel stick, ...

Backzeit/baking time: 11 – 14 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 180° – 240° C
ohne Wasserdampf/without water steam
Auftauzeit/defrosting time: 10 Minuten



Croissants, Mohnfächer, ... / Croissants, poppy fan, ...

Backzeit/baking time: 18 – 24 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 150° – 200° C
Wasserdampf/water steam: 200 – 400 ml
Auftauzeit/defrosting time: 20 – 40 Minuten



Strudel, Topfentaschen, ... / Strudel, curd cheese pie, ...

Backzeit/baking time: 26 – 28 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 150° – 200° C
Wasserdampf/water steam: 200 – 400 ml
Auftauzeit/defrosting time: 25 – 40 Minuten



Brötchen, Rustiss®, Baguettestangen, ... / Rolls, Rustiss®, baguette, ...

Backzeit/baking time: 10 – 12 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 170° – 210° C
Wasserdampf/water steam: 40 – 60 ml



Ciabatta, Frankenlaib, ... / Ciabatta, Franconian bread, ...

Backzeit/baking time: 15 – 20 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 160° – 200° C
Wasserdampf/water steam: 40 – 60 ml



Dinkel-Käsetörtchen, Mini-Brötchen, Rosinenbrötchen, ... /
spelt cheese cake, mini-rolls, raisin roll, ...

Backzeit/baking time: 7 – 9 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 150° – 180° C



Flammkuchen, Dinkel-Pizza, ... / Spelt Tarte Flambe, spelt pizza, ...

Backzeit/baking time: 8 – 10 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 160° – 200° C



Vorgegartes Laugenbuttercroissant / Pretzel butter croissant (ready for bake off)

Backzeit/baking time: 18 – 22 Minuten
Backtemperatur/baking temperature: 150° – 160° C



Bei Raumtemperatur auftauen lassen / Thaw at room temperature
oder/or

Im Ofen bei ca. 80° C auftauen lassen / Thaw at approx 80° C in the oven

TIPP

Wasserdampfmenge bei vorgegarterm Plundergebäck
pro 100 lt./Backraumvolumen: 400 ml Dampf pro Backvorgang

Water steam quantity for pastry products, ready for bake off, per 100 lt./cooking space volume: 400 ml steam per baking operation

Die angegebenen Werte sind Empfehlungen und beziehen sich auf einen Ladenbackofen mit drei bis sechs Blechen (60x40cm). Backzeit und Backtemperatur können je nach Ofentyp variieren. The declared values are recommendations and refer to a shop baking oven with three to six plates (60x40cm). Baking time and baking temperature can vary depending on the oven type.