Schedel

Backprogramme für Ladenbacköfen

Baking programs for store baking oven

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

Backzeit / baking time: 9 – 13 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 200 – 240° C
Ohne Wasserdampf / without water steam
Auftauzeit / defrosting time: 10 Minuten

Croissants, Zimtiss®, Mohnfächer, ... / Croissants, 'Zimtiss®', poppy fan, ...

Backzeit / baking time: 18 – 22 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 160 – 200° C
Wasserdampf / water steam: 420 ml für 3 Bleche
Auftauzeit / defrosting time: 10 – 30 Minuten

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

Backzeit / baking time: 25 – 27 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 160 – 200° C
Wasserdampf / water steam: 420 ml für 3 Bleche
Auftauzeit / defrosting time: 20 – 30 Minuten

Brötchen, Baguettes, Dinkelrustiss®, ... / Rolls, baguettes, 'Dinkelrustiss®', ...

Backzeit / baking time: 8 – 12 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 200 – 230° C
Wasserdampf / water steam: 60 ml für 3 Bleche

Brote / Breads

Backzeit / baking time: 15 – 20 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 150 – 170° C
Wasserdampf / water steam: 80 – 100 ml für 3 Bleche

Törtchen, Dinkiss®, Rosinenbrötchen, ... / Pie, 'Dinkiss®', roll with raisins, ...

Backzeit / baking time: 7 – 9 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 150 – 170° C
Ohne Wasserdampf / without water steam

Pane Rustic, Pane Olive, ... / 'Pane Rustic', 'Pane Olive', ...

Backzeit / baking time: 13 – 16 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 180 – 210° C
Wasserdampf / water steam: 60 ml für 3 Bleche

Laugenbuttercroissant / Pretzel butter croissant

Backzeit / baking time: 18 – 22 Minuten
Backtemperatur / baking temperature: 150 – 170° C
Antauzeit / defrosting time: 10 – 20 Minuten

Krapfen / Doughnut

Bei Raumtemperatur auftauen lassen / Thaw at room temperature
oder / or
Im Ofen bei ca. 40 – 60° C erwärmen / Heat up at ca. 40 – 60° C in the oven

TIPP

Wasserdampfmenge bei vorgegartem Plundergebäck

pro 100 l Backraumvolumen: ca. 400 ml Dampf pro Backvorgang

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

Die angegebenen Werte sind Empfehlungen und beziehen sich auf einen Ladenbackofen mit drei bis sechs Blechen (60 x 40 cm). 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 (60 x 40 cm). Baking time and baking temperature can vary depending on the oven type.