

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

Backzeit/baking time: 18 – 24 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 150° – 200° C  
 Wasserdampf/water steam: 420 ml für 3 Bleche  
 Auftauzeit/defrosting time: 20 – 30 Minuten



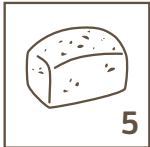
Strudel, Topfentaschen, ... / Strudel, curd cheese pie, ...

Backzeit/baking time: 26 – 28 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 150° – 200° C  
 Wasserdampf/water steam: 420 ml für 3 Bleche  
 Auftauzeit/defrosting time: 20 – 40 Minuten



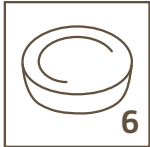
Brötchen, Baguettes, Dinkelrustiss®, ... / Rolls, baguettes, 'Dinkelrustiss®', ...

Backzeit/baking time: 9 – 12 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 180° – 230° C  
 Wasserdampf/water steam: 60 ml für 3 Bleche



Brote / Breads

Backzeit/baking time: 15 – 20 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 150° – 180° C  
 Wasserdampf/water steam: 80 – 100 ml für 3 Bleche



Törtchen, Dinkiss, Rosinenbrötchen, ... / Pie, 'Dinkiss', raisin roll, ...

Backzeit/baking time: 7 – 9 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 150° – 180° C  
 Ohne Wasserdampf/without water steam



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

Backzeit/baking time: 14 – 17 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 170° – 210° C  
 Ohne Wasserdampf/without water steam



Laugenbuttercroissant / Pretzel butter croissant

Backzeit/baking time: 18 – 22 Minuten  
 Backtemperatur/baking temperature: 150° – 160° C  
 Auftauzeit/defrosting time: 20 – 30 Minuten



Krapfen, ... / Doughnut, ...

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: ca. 400 ml Dampf pro Backvorgang**

Water steam quantity for pastry products, ready for bake off, per 100 lt./cooking space volume: at approx 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.