



Vorteige, Restbrot und Salzsole

Zur automatisierten Bereitung von Vorteigen bietet Daxner in Abhängigkeit von der Teigausbeute verschiedene Mischarten an. Für flüssige Vorteige kommt die Hematronic BRSSF 500 mit klassischer Rührtechnik zum Einsatz, für festere Vorteige kontinuierlich arbeitende Anteiger. Die Reinigung dieser Mischer erleichtern eine ausziehbare Mischschnecke und eine Hochdruckreinigung über der drehenden Mischwelle. Zur Restbrotverwertung mit wenig Wasser ent-

steht in der daxRec eine feine Suspension aus einem Teil Brot und 1,5 Teilen Wasser, die sich nicht mehr entmischt. Die Zugabe von Restbrot zum Teig führt zu einer Qualitätsverbesserung durch Geschmacksintensivierung und höhere Wasseraufnahme. Eine exakte Temperatursteuerung des Teiges si-



Foto: Daxner

Daxner ermöglicht mit der daxRec eine Nassaufbereitung von Restbrot und Restteig.

chert der Einsatz von Flüssigsalz (Sole). Die z.B. bei -6°C vorgehaltene Sole lässt sich genau dosieren, die Teigstrukturen werden nicht durch Eiskristalle beschädigt.

*Daxner,
Halle 3, Stand C29*