



Französische Backkunst





*Französische Backkunst erleben
mit Spezialmehlen aus dem Hause
Moul-Bie!*

Moul-Bie ist die französische Referenz im Bereich Mehle für Bäcker und Konditoren und bietet bereits seit über 40 Jahren Spezialmehle zur Herstellung authentisch-französischer Gebäckspezialitäten. Moul-Bie wurde im Jahr 1968 von Grands Moulins de Paris, einer der größten französischen Müllerei-Gruppen gegründet. Der Name ist zusammengesetzt aus den französischen Wörtern „Moulin“ (Mühle) und „Boulangerie“ (Bäckerei). Backbetriebe mit unterschiedlichsten Betriebsgrößen in ganz Deutschland und Österreich nutzen das Know-how und die einzigartigen Rohstoff-Qualitäten von Moul-Bie. Heute steht Moul-Bie für Brot und Backwaren voller Genuss, Geschmack und französischer Lebensart.

Moul-Bie bietet Innovation, Qualität und sichere Handhabung für Bäcker und Konditoren. Individualität durch die handwerkliche Herstellung der Gebäcke steht dabei im Vordergrund. Ergänzen Sie Ihr Backwarensortiment mit „savoir-vivre“. Ihre persönliche Note geben Sie jedem Gebäck durch Verfeinerung mit eigenen Zutaten. Baguettes und Landbrote mit Charakter, locker-luftige Croissants und ein köstliches, buttriges Brioche; im Laufe eines Jahres gibt es vielfältige Möglichkeiten, authentisch-französische Backwaren zu präsentieren. Moul-Bie und Ihre BÄKO unterstützen Sie gerne dabei.

Exklusiv bei Ihrer BÄKO:

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Französische Bezeichnung	Inhalt in kg
605441	#Grenat Croissantmehl Moul-Bie	T 65	25
607542	Campailou Moul-Bie		25
605440	Fleur Tradition Type 630 Weizenmehl Moul-Bie	T 65	25
605439	#Baguettemehl OR Type 550 Moul-Bie	T 55	25
606295	Campaillette Rustikale Mehl Type 630 Moul-Bie	T 65	25
606906	Steinmühlenmehl Type 850 Moul-Bie	T 80	25
610174	Gruau Rouge Type 405 Moul-Bie	T 45	25
607333	Brioche Mix Moul-Bie		25

Grenat Croissant

Zutaten	Menge	Art.Nr.
#Grenat Croissantmehl T 65 Moul-Bie	1000 g	605441
Salz	20 g	72562
frische Hefe	40 - 50 g	61204
Zucker	80 - 120 g	79593
Ei	50 g	606117 (Vollei)
Fett (Butter)	40 g	60865
Wasser	500 - 550 g	

Zubereitung:

Kneten: im Spiralkneter langsam 4 Minuten, schnell mindestens 9 Minuten (der Teig muss gut ausgeknetet sein)

Teigruhe: mindestens 30 Minuten in der Kühlung oder im Froster (so kalt wie möglich)

Tourieren: wie betriebsüblich, z.B. 3x einfache Tour oder eine doppelte und eine einfache Tour

Aufarbeitung zu Croissants oder Plundergebäck (ca. 80-100g pro Stück)

Endgare: einfrieren oder auf Gare stellen mit 3/4 Gare

Backen: mit Ei abstreichen und bei einer Backtemperatur von 190 - 200°C ohne Schwaden backen

Backzeit: 16 bis 20 Minuten



Produktinformation

605441 #GRENAT CROISSANTMEHL T 65 MOUL-BIE, 25 KG

- auch für intensive maschinelle Verfahren empfohlen
- hohe Verträglichkeit
- gute Gefrierfähigkeit
- verleiht Ihren Produkten Knusprigkeit und Leichtigkeit
- die beste Wahl für Ihre Blätterteig-Produkte
- bei der Zugabe der Flüssigkeit kann bis zu 1/3 durch Eis ersetzt werden

Begeistern Sie Ihre Kunden!



Campailou-Landbrot

DIREKTE FÜHRUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Campailou Moul-Bie	1000 g	607542
Wasser	800 g (+/- 20 g)	
Teigtemperatur: 24 - 25°C (Spiralkneter)		
Salz	24 g	72562
Hefe	10 g (20 g schnelle Methode)	61204

Zubereitung:

- Kneten:** im Spiralkneter langsam 3 Minuten, schnell 8-12 Minuten
- Ruhezeit:** 3 Stunden, nach der ersten und zweiten Stunde jeweils zusammenschlagen. (Ruhezeit 45 Minuten bei der schnellen Methode mit einmal zusammenschlagen)
- Aufarbeitung:** mit Campailou Mehl bestäuben und eckig abstechen, ca. 450 g
- Backen:** sofort schieben, bei 240°C fallende Hitze
Schwaden: 5 Sekunden
- Backzeit:** 40 bis 60 Minuten (für Teigeinwaage 400g)

GÄRVERZÖGERUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Campailou Moul-Bie	1000 g	607542
Wasser	800 g (+/- 20 g)	
Teigtemperatur: 24 - 25°C (Spiralkneter); Mischen: langsam* 3-5 min; Autolyse*: 60 min		
Salz	24 g	72562
Hefe	6 g	61204

* Empfohlen. Zeiten können je nach maschineller Ausstattung abweichen.

Zubereitung:

- Kneten:** im Spiralkneter langsam 3 Minuten, schnell 8-12 Minuten
- Ruhezeit:** 1 Stunde, nach 60 Minuten kräftig zusammenschlagen
- Kühlen:** für mindestens 14 Stunden bei 4 - 6°C
- Aufarbeitung:** mit Campailou Mehl bestäuben und eckig abstechen, ca. 450 g
- Backen:** sofort schieben, bei 230°C fallende Hitze
Schwaden: 5 Sekunden
- Backzeit:** 40 bis 60 Minuten (für Teigeinwaage 400g)



607542 CAMPAILLOU MOUL-BIE, 25 KG

- unvergleichlicher Geschmack von Roggensauerteig
- dunkle, zellenartige Krume
- für das ultimative rustikale Brot
- knusprige, mehligte Kruste

Produktinformation



Baguette de Tradition

DIREKTE FÜHRUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Fleur Tradition T 65 Weizenmehl Moul-Bie	1000 g	605440
Wasser	690 g (+/- 20 g)	
Mischen: langsam 3 Minuten; Autolyse: 60 min		
Salz	24 g	72562
Hefe	8 g	61204

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam 15 Minuten, schnell 2 Minuten (nur wenn nötig) (Teigtemperatur 24°C/25°C)

Ruhezeit: 2 Stunden, dabei in der ersten Stunde dreimal nach jeweils 20 Minuten zusammenschlagen

Aufarbeitung: abwiegen: 350g; kurz vorlängen; Zwischengare: 20 Minuten; locker aufarbeiten zu Baguettes, mit Fleur Tradition Mehl bestäuben und mit dem Schluss nach unten auf Abzieher legen; Endgare: 30 Minuten

Backen: Baguettes drehen: so, dass der bemehlte Schluss nach oben liegt; Backtemperatur: 250°C; Schwaden: 5 Sekunden

Backzeit: 20 bis 22 Minuten



GÄRVERZÖGERUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Fleur Tradition T 65 Weizenmehl Moul-Bie	1000 g	605440
Wasser	680 - 700 g	
Mischen: langsam 3 Minuten; Autolyse: 60 min		
Salz	24 g	72562
Hefe	8 g	61204

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam 15 Minuten (Teigtemperatur 24°C/25°C)

Ruhezeit: 1 Stunde, dann den Teig zusammenschlagen und für 18 bis 24 Stunden bei 4°C kühlstellen

Aufarbeitung: abwiegen: 350g; kurz vorlängen; Zwischengare: 60 Minuten; locker aufarbeiten zu Baguettes, mit Fleur Tradition Mehl bestäuben und mit dem Schluss nach unten auf Abzieher legen; Endgare: 30 Minuten

Backen: Baguettes drehen: so, dass der bemehlte Schluss nach oben liegt; Backtemperatur: 250°C; Schwaden: 5 Sekunden

Backzeit: 20 bis 22 Minuten

Produktinformation

605440 FLEUR TRADITION T 65 WEIZENMEHL MOUL-BIE, 25 KG

- sehr knusprige Kruste; cremige, wabenförmigen Krume
- ideal für die Herstellung von traditionellen französischen Baguettes



Moul-Bie OR T 55 Baguette

DIREKTE FÜHRUNG

	Zutaten	Menge	Art.Nr.
Poolish	#Baguettmehl OR T 55 Moul-Bie	3000 g	605439
	Wasser	3 Liter	
	Hefe	3 g	61204
	langsam mischen; 12 - 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen		
Teigbereitung	Poolish	6 kg	
	#Baguettmehl OR T 55 Moul-Bie	7 kg	605439
	Wasser	3 - 3,4 Liter	
	Hefe	100 g	61204
	Salz	240 g	72562

Zubereitung:

Kneten: im Spiralkneter langsam 4 Minuten, schnell 7 Minuten (Teigtemperatur 24°C)

Ruhezeit: 60 Minuten

Aufarbeitung: abwiegen: 350g; kurz vorlängen; zweite Ruhezeit: 20 Minuten

Baguettes: Aufarbeitung: Endgare: 30-45 Minuten bei 25°C
Backen: Schnitt: 5-6x der Länge nach schneiden; Backtemperatur: 250°C; Schwaden: 5 Sekunden

Backzeit: 18 bis 21 Minuten



605439 #BAGUETTEMEHL OR T 55 MOUL-BIE, 25 KG

- französisches Mehl T 55 zur Herstellung von klassischen Baguettes, Petits Pains, Brot, Brötchen
- weiße Krume, dünne Kruste die nicht aufweicht
- das Referenz-Mehl in Frankreich für Baguettes

GÄRVERZÖGERUNG

	Zutaten	Menge	Art.Nr.
	#Baguettmehl OR T 55 Moul-Bie	1000 g	605439
	Wasser	610 g (+/- 20 g)	
	Salz	23 g	72562
	Hefe	8 g	61204

Zubereitung:

Kneten: im Spiralkneter langsam 4 Minuten, schnell 7 Minuten (Teigtemperatur 24°C)

Ruhezeit: 15 Minuten

Aufarbeitung: abwiegen: 350g; kurz vorlängen; zweite Ruhezeit: 15 Minuten; aufarbeiten zu Baguettes und in die Tücher einziehen; Endgare: 12 - 24 Stunden bei 4°C

Backen: Backen: Schnitt: 5-6x der Länge nach schneiden; Backtemperatur: 250°C; Schwaden: 5 Sekunden

Backzeit: 18 bis 21 Minuten

Produktinformation



Campaillette Rustikale Baguette

DIREKTE FÜHRUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Campaillette Rustikale Mehl T 65 Moul-Bie	1000 g	606295
Wasser	680 - 700 g	
Mischen: langsam 5 Minuten; Autolyse: 60 Minuten		
Salz	24 g	72562
Hefe	8 g	61204

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam 10 Minuten, schnell 4 Minuten

Ruhezeit: 60 Minuten

Aufarbeitung: abwiegen: 300 g; kurz vorlängen; zweite Ruhezeit: 20 Minuten; zu Baguettes formen und mit Campaillette Rustikale Baguetteteig bestäuben; Endgare 40-60 Minuten bei 25°C

Backen: Schnitt: 3 mal der Länge nach schneiden; Backtemperatur: 250°C; Schwaden: 5 Sekunden

Backzeit: 22 bis 23 Minuten

GÄRVERZÖGERUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Campaillette Rustikale Mehl T 65 Moul-Bie	1000 g	606295
Wasser	630 - 650 g	
Teigtemperatur: 24 - 25°C (Spiralknetter)		
Salz	24 g	72562
Hefe	8 g	61204

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam ca. 4 Minuten, schnell ca. 6 Minuten

Ruhezeit: 15 Minuten

Aufarbeitung: abwiegen: 300 g; kurz vorlängen; zweite Ruhezeit: 15 Minuten; zu Baguettes formen und mit Campaillette Rustikale Mehl bestäuben; Endgare 12 bis 24 Stunden bei 10/12°C

Backen: Schnitt: 3 mal der Länge nach schneiden; Backtemperatur: 250°C; Schwaden: 5 Sekunden

Backzeit: 22 bis 23 Minuten



606295 CAMPAILETTE RUSTIKALE MEHL T 65 MOUL-BIE, 25 KG

- Campaillette, DAS „Landbaguette“ in Frankreich!
- französisches Weizenmehl Type 630, z.T. geröstet, daher besonders aromatisch

Produktinformation

- mit deaktivierten Roggensauerteig
- „Der ganze Geschmack Frankreichs“



Steinmühlenmehl-Brot

MIT SAUERTEIG (runde Brote im Korb)

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Steinmühlenmehl T 80 Moul-Bie	1000 g	606906
Sauerteig TA 180*	300 g	
Hefe	3 g	61204
Wasser	750 - 780 g	
Salz	28 g	72562

*kann auch Roggen-Sauerteig sein

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam 10 Minuten, schnell 3 Minuten (Teigtemperatur 25°C)

Ruhezeit: 2 Stunden 30 Minuten, nach einer Stunde zusammenschlagen;

Aufarbeitung: abwiegen (1000g / 1500g), rundwirken und in bemehlte Körbe legen; Endgare bei 4-6°C für 18 bis 24 Stunden

Backen: 60 Minuten / 240°C mit wenig Dampf in den letzten 20 Minuten mit fallender Hitze

MIT AUTOLYSE (als Baguette oder kurzen Laib)

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Steinmühlenmehl T 80 Moul-Bie	1000 g	606906
Wasser	750 - 800 g	
Mischen im Spiralknetter: 3-4 Minuten im 1. Gang; Teigruhe 30-60 min im Kessel		
Salz	24 g	72562
Hefe	10 g	61204

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter 13 - 14 Minuten im 1. Gang (Teigtemperatur 25°C)

Ruhezeit: 60 Minuten, danach zusammenschlagen & für 18-24 Stunden bei 4-6°C in einer Wanne kalt stellen

Aufarbeitung: abwiegen (350g), Zwischengare: 60 Minuten (vorformen); zu Baguettes oder kurzem Laib formen; Endgare: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 23 Minuten / 260°C mit Schluss nach oben



606906 STEINMÜHLENMEHL T 80 MOUL-BIE, 25 KG

- unverwechselbar im Geschmack durch eigenen Sauerteig
- reines Mehl, auf Stein gemahlen, dadurch sehr griffig

Produktinformation



Gruau Rouge

CROISSANT-HERSTELLUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Gruau Rouge T 45 Moul-Bie	1000 g	610174
Salz	20 g	72562
Hefe	35 - 40 g	61204
Zucker	120 g	79593
Ei	0 - 1	606117 (Vollei)
Milchpulver	20 g	3112
Wasser	500 g	

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam 4 Minuten, schnell 5-7 Minuten (Teigtemperatur 15-20°C)

Tourieren: zwei oder drei einfache Touren

Ruhezeit: nach dem Kneten den Teig kurz entspannen lassen und dann kalt stellen bis er gut durchgekühlt ist

Aufarbeitung zu Croissants oder Plundergebäck* (ca. 80-100g pro Stück)

Endgare: auf Gare stellen mit 3/4 Gare

Backen: mit Ei abstreichen und bei einer Backtemperatur von 190 - 200°C ohne Schwaden backen

Backzeit: 16 bis 20 Minuten



BRIOCHE-HERSTELLUNG

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Gruau Rouge T 45 Moul-Bie	1000 g	610174
Salz	20 g	72562
Hefe	35 - 40 g	61204
Zucker	100 - 120 g	79593
Ei	600 - 650 g	606117 (Vollei)
Butter	300 - 500 g	60865

Zubereitung:

Kneten: im Spiralknetter langsam 4 Minuten, schnell 13 Minuten (Teigtemperatur 15-20°C)

Gewürfelte Butter erst nach einer Knetung von 3 bis 4 Minuten im 2. Gang zugeben.

Ruhezeit: nach dem Kneten den Teig sofort kalt stellen bis er gut durchgekühlt ist

Aufarbeitung: betriebsüblich und je nach gewünschtem Produkt

Backen: Endgare : 60 bis 90 Minuten bei 180°C

Produktinformation

610174 GRUAU ROUGE T 45 MOUL-BIE, 25 KG

- eignet sich perfekt für Rezepturen mit viel Butter, Eiern und Zucker
- ermöglicht eine starke Wasseraufnahme und eine große Toleranz

*Für die Herstellung von Plundergebäckprodukten müssen Sie die Menge von Zucker erhöhen und auch Fett in den Teig zugeben in einem Anteil von 2 bis 3 %.



Brioche Mix

Zutaten	Menge	Art.Nr.
Brioche Mix Moul-Bie	1000 g	607333
Wasser	275 g	
Eier	250 g	606117 (Vollei)
frische Hefe	35 g	61204

Zubereitung:

- Kneten:** im Spiralkneter langsam ca. 4 Minuten, schnell ca. 12 - 15 Minuten (Teigtemperatur: 23°C)
- Teigruhe:** 10 Minuten
- Aufbereitung:** abwiegen: 70 g bis 90 g (betriebsüblich und je nach gewünschtem Produkt); aufarbeiten
- Endgare:** 45 - 60 Minuten bei 28°C oder kühlstellen/einfrieren
- Backen:** Produkt vor dem Backen mit Ei abstreichen und ohne Schwaden backen
Backtemperatur: 180°C - 190°C
- Backzeit:** ca. 12 Minuten



Produktinformation

607333 BRIOCHE MIX MOUL-BIE, 25 KG

Da der Brioche-Mix mit Butter nicht sehr süß ist, eignet er sich ebenfalls für die Herstellung von herzhaften Traiteur-Produkten.
z.B.: Filou Pikant: 10% Speck / 5% Zwiebeln gewürfelt je kg Teig anrösten und kurz unterarbeiten. Teilen / abpressen und auf Gare stellen. Nach Wunsch mit Käse bestreuen.

Weitere Zutaten-Ideen für individuelle Brioches?

- weiße Schokolade (Kuvertüre) & Pistazien
- Sultaninen & gestiftelte Mandeln
- gehackte Walnüsse & Kochschinken
- Hagelzucker
- Cranberries & Milkschokolade



BAKO-ÖSTERREICH Zentrale

Im Südpark 194, 4030 Linz-Pichling
Tel.: +43 732 30 57 07 0, Fax: +43 732 30 57 07 - 223/221
office@baeko.at, www.baeko.at

Geschäftsstelle Tirol

Gewerbepark 36, 6068 Mils
Tel.: +43 5223 43 118 - 0, Fax: +43 5223 43 118 - 5

Geschäftsstelle Salzburg

Rechtes Salzachufer 42, 5020 Salzburg
Tel.: +43 662 45 05 01 - 0, Fax: +43 662 45 05 01 - 45

Geschäftsstelle Graz

Tiergartenweg 13, 8055 Graz
Tel.: +43 316 29 12 24 - 0, Fax: +43 316 291 224 - 20

Geschäftsstelle Wien

Siebenhirtenstraße 17, 1230 Wien
Tel.: +43 1 60 29 187 - 0, Fax: +43 16 02 87 - 23

... alles
für Bäcker
und
Konditoren

