Unser

BUCHWEIZEN VOLLKORN

Premix für aromatische Buchweizenvollkornbrote

7122

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

Unser Vollkornbrot für den Trend von morgen!

Dass Buchweizen immer beliebter wird, erkennt man sicherlich am steigenden Angebot. Von Mehl, Müsli, Nudeln bis hin zum Brot – Buchweizen hat seinen Weg in die modernen Küchen gefunden. Buchweizen verbindet Generationen und Geschmäcker – ganz gleich, ob man es lieber traditionell oder modern mag.

Als Brot überzeugt Buchweizen durch seinen exklusiven Brotcharakter, seiner charakteristischen Farbe und seinem besonders aromatischen Geschmack. Mit UNSER BUCHWEIZENVOLLKON legen wir einen Meilenstein für einen neuen Vollkornbrotcharakter, der Sie und Ihre Kundinnen und Kunden mehr als überzeugen wird. Mild-nussig im Geschmack und unglaublich saftig – für Gebäcke, die das Image von Vollkornbroten neu definieren und in die Zukunft tragen.

Voll Vollkorn: hochwertige Zutaten wie Dinkelvollkornmehl, Buchweizenvollkornmehl und Buchweizenvollkornschrot bilden die Basis. Abgerundet mit hauseigenem Buchweizenvollkornsauerteig und Buchweizenvollkornröstmehl verleiht es den Broten sein einzigartiges und vollmundiges Aroma. Dank seiner speziellen Zusammensetzung bleibt es sehr lange frisch und bietet über mehrere Tage ein einzigartiges Genusserlebnis.

Erlesene Getreidemahlerzeugnisse für ein Buchweizenvollkornbrot mit besonderem Charakter

- hochwertigste Rohstoffe wie Buchweizenvollkornmehl, Buchweizenvollkornschrot und Dinkelvollkornmehl
- Buchweizenvollkornsauerteig und Buchweizenvollkornröstmehl aus eigener Herstellung
- Buchweizen und Dinkel als beliebte Alternative zu Weizen

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- konstante Buchweizenvollkorn- und Dinkelvollkornqualität
- rationell zu verarbeitende Teige
- gute Gärstabilität und -toleranz
- gleichbleibende Backergebnisse

Trendgerechtes Vollkornbrot für die ganze Familie

- mild-nussig im Geschmack
- unverwechselbares, nussiges Aroma von Buchweizen
- charakteristische Krumenfarbe
- saftig-weiche Krumenstruktur
- einzigartiger Vollkorncharakter
- überzeugt durch seine ausgezeichnete Frischhaltung

Buchweizen-Vollkornbrot

mit UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN

Bezeichnung:	Buchweizenvollkornbrot
UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN	10,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l
Gesamtgewicht	18,120 kg

Knetzeit:	10 + 1 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	28 – 29 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,820 kg für Dänenkästen
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:
Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und in UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN wälzen. Anschließend die Teiglinge in die gefetteten Kastenformen einlegen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	50 – 60 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)

BUCHWEIZEN

Kerniges Buchweizen-Haselnuss-Vollkornbrot

mit UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN

Bezeichnung: Buchweizenvollkornbrot mit Haselnüssen

UNSER BUCHWEIZENVOLLKORN	10,000 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,900 l
PASTE FOR TASTE SEEDS*	2,800 kg
Haselnüsse, ganz, geröstet*	1,000 kg
Gesamtgewicht	22,040 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 8 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 28 – 29 °C

Teigruhe: 20 – 30 Minuten

Teigeinlage: 0,520 kg für IREKS-Formenverbände

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:
Nach der Teigruhe Teiglinge abwiegen, rund wirken, die Oberfläche befeuchten und im Topping wälzen. Anschließend die Teiglinge in die gefetteten Kastenformen einlegen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Dampf schieben, den man nach ca. 4 Minuten abziehen lässt.

Topping: Mischung aus Sesam, Leinsamen und Kürbiskernen (3:1:1)

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten (Kerntemperatur: 97 °C)

04.25 | 6207122

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de