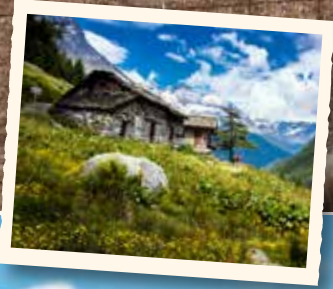




Almländer

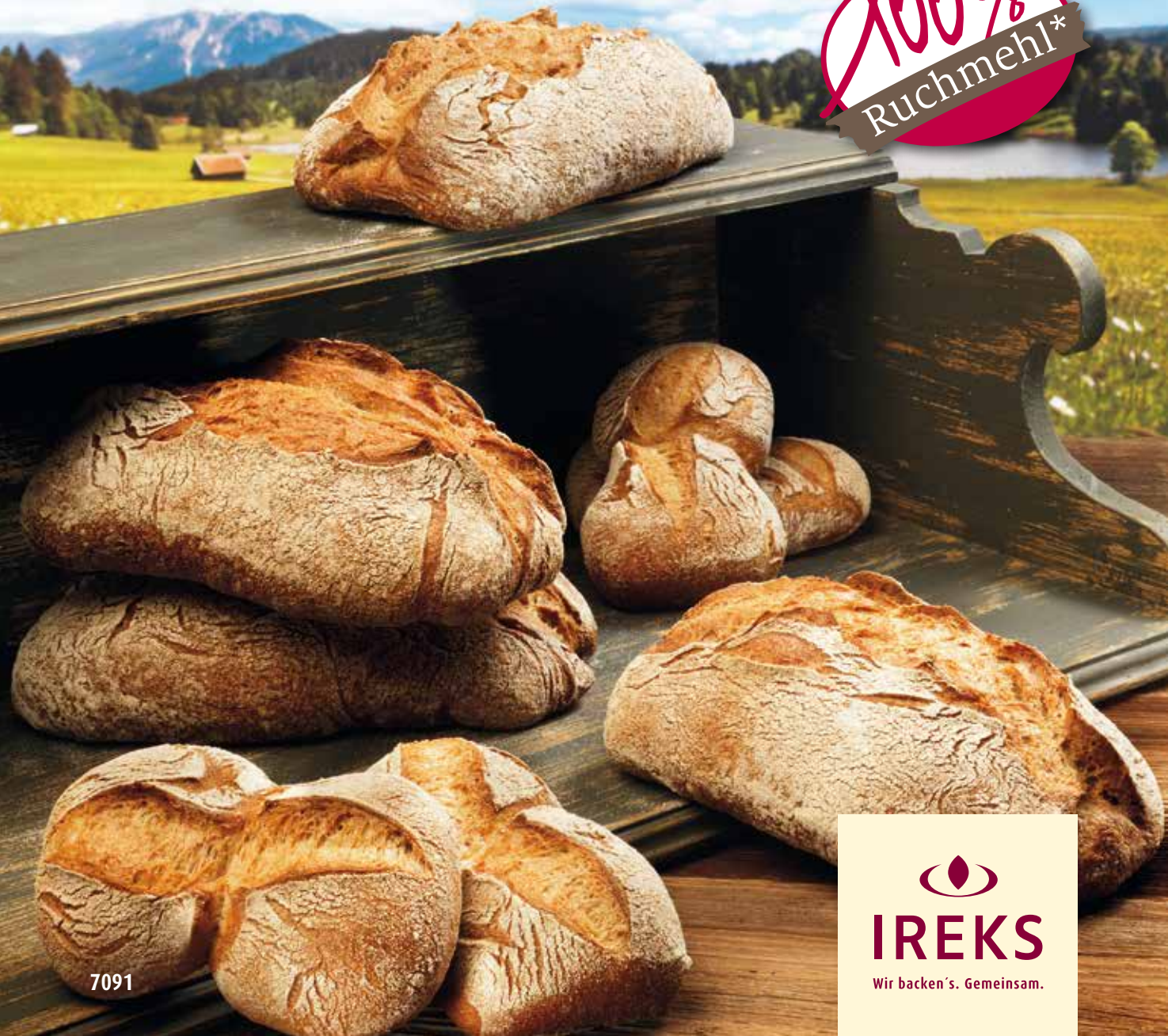
aus Original Schweizer Ruchmehl

authentisch gut



Premix für rustikale Gebäckspezialitäten mit
Original Schweizer Ruchmehl und aromatischem Ruchmehlsauerteig

100%
Ruchmehl*



7091



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.



Almländer

BACKWAREN
authentisch gut

Die Schweizer Brotkultur ist geprägt von zahlreichen Backspezialitäten, welche die Kultur und die regionalen Unterschiede des Landes widerspiegeln. Jeder Kanton und fast jede Region hat sein eigenes Brot. Viele davon wurzeln in alten Bräuchen, andere sind in Folge gesellschaftlicher Veränderungen und neuer Ernährungsgewohnheiten entstanden.

Jedes Brot zeichnet sich hierbei durch seinen charakteristischen Geschmack aus, der entscheidend durch das eingesetzte Mehl geprägt wird. Eine besondere Spezialität ist Ruchmehl, das traditionell in der Schweiz bei rustikalen Broten mit saftiger Krume zum Einsatz kommt.

Der dunkle, kräftige Mehlcharakter sowie die besonderen Verarbeitungseigenschaften verleihen den Gebäcken einen unverwechselbaren Charakter, der sich in unseren **ALMLÄNDER**-Backwaren widerspiegelt.

ALMLÄNDER-Backwaren bestehen aus Original Schweizer Ruchmehl, verfeinert mit einem aromatischem Ruchmehlsauerteig, der exklusiv für diese Gebäckspezialitäten in Kulmbach nach traditionellem Verfahren geführt wird.

Liebhaber von Backwaren mit handwerklichem Charakter, einer kräftig gebackenen Kruste sowie einer saftigen Krume kommen hier voll auf ihre Kosten und können ab sofort auch hierzulande ein Stück Schweizer Backtradition genießen.

ALMLÄNDER-Backwaren – authentisch gut!

Was ist Schweizer Ruchmehl?

Schweizer Ruchmehl ist ein Sinnbild für Schweizer Backtradition. Ruchmehl ist ein spezielles dunkles Mehl und wird aus Weizen gewonnen. Im Gegensatz zu normalen Weizenmehl, das aus dem Inneren des Weizenkorns hergestellt wird, sind im Ruchmehl noch Teile aus der Schale des Korns enthalten.

Ruchmehl ist etwas dunkler in der Farbe, gewährleistet hohe Teigausbeuten und verfügt über einen ausgeprägten Geschmack. Traditionell wird Schweizer Ruchmehl für kräftig-rustikale Backspezialitäten mit authentisch-handwerklichem Charakter eingesetzt.

*bezogen auf Getreidemahlerzeugnisse

Aus 100 % Ruchmehl und aromatischem Ruchmehlsauerteig

- exklusive Zutaten prägen den besonderen Charakter
- für eine Vielzahl attraktiver, rustikaler Ruchmehl-Gebäckspezialitäten
- individuell zu veredeln
- hohe Teigausbeuten gewährleisten saftige Gebäcke mit guter Verzehrsfrische

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- für Führung über die Kälte sehr gut geeignet
- gute Ergebnisse auch als Frischware
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen die Aufarbeitung über spezielle moderne Anlagen

Aufarbeitung nach traditioneller Handwerksart

- rustikale, attraktive Optik
- lockere, grobe Porung
- feuchte, saftige Krume
- vollmundiger, aromatischer Geschmack
- kurz im Biss





Almländer-Kruste



Zum Teig:

ALMLÄNDER	10,000 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l

Teiggewicht 17,920 kg

Knetzeit: 8 + 3 - 5 Minuten,
Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 1 - 2 Stunden

Teigeinlage: 0,600 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, leicht flach drücken und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Den Schluss der Teiglinge in **ALMLÄNDER** drücken und auf bemehlte Gärdielen mit dem Schluss nach unten setzen. Anschließend die Teiglinge

für ca. 30 Minuten im Froster gegenkühlen und danach in die Lagerkälte (6 - 8 °C) einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge ca. 1 - 1,5 Stunden schonend temperieren. Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 5 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 50 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Weißbrot

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste


Almländer
 aus Original Schweizer Ruchmehl



Almländer-Huusbrod



Zum Teig:

ALMLÄNDER	10,000 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	7,800 l

Teiggewicht 17,920 kg

Knetzeit: 8 + 3 - 5 Minuten,
Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 1 - 2 Stunden

Teigeinlage: 2,500 - 3,000 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwägen und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen bzw. länglich ausformen. Die Oberfläche der Teiglinge in **ALMLÄNDER** wälzen, mit dem Schluss nach unten auf bemehlte Gärdielen setzen und für ca. 30 Minuten im Froster gegenkühlen, danach in die Lagerkälte (6 - 8 °C) einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge

ca. 1 Stunde schonend temperieren und bei ca. ½ Gare mit dem Schluss nach unten auf gut bemehlte Abziehapparate setzen. Die Oberfläche der Teiglinge ggf. noch etwas abstauben und 4- bis 5-mal mit einem Messer stippen. Nach einer weiteren Zwischengare von 20 - 30 Minuten im Raum die Oberfläche der Teiglinge wie gewünscht einschneiden und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 5 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 80 - 120 Minuten,
je nach Größe

Verkehrsbezeichnung:

Weißbrot

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste




Almländer
 aus Original Schweizer Ruchmehl



Almländer-Landbaguette/-Parisette



Zum Teig:

ALMLÄNDER	10,000 kg
Speiseöl*	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	7,100 l

Teiggewicht 17,450 kg

Knetzeit: 4 + 7 Minuten,
Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,400 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und zugedeckt für ca. 10 Minuten zur Zwischengare stellen. Nach der Zwischengare die Teiglinge zu Baguettes bzw. Parisettes der gewünschten Länge aufarbeiten, in **ALMLÄNDER** wälzen und auf bemehlte Dielen wegsetzen. Die Oberfläche der Teiglinge 2- bis 3-mal einschneiden und mit der ge-

schnittenen Oberfläche nach unten drehen. Anschließend für ca. 30 Minuten im Froster gegenkühlen und danach in die Lagerkälte (6 - 8 °C) einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend temperieren und bei guter $\frac{3}{4}$ Gare mit der geschnittenen Oberfläche nach oben auf Abziehapparate setzen und mit Schwaden schieben, den man nach ca. 5 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 30 - 35 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Weißbrot

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.




Almländer
 aus Original Schweizer Ruchmehl



Almländer-Bürli/-Krusten-Würzli



Zum Gewürzsatz:

Brezelsalz	1,000 kg
Kümmel, ganz	0,500 kg
Kräutermischung*	0,100 kg

Gewürzsatz	1,600 kg
-------------------	----------

Alle Zutaten homogen vermischen.

Zum Teig:

ALMLÄNDER	10,000 kg
Speiseöl*	0,250 kg

EISZEIT	0,150 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,400 l

Teiggewicht	18,000 kg
--------------------	-----------

Knetzeit: 4 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,120 kg für Krusten-Würzli

Ballengewicht: 2,400 kg für Bürli

Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Krusten-Würzli: Nach der Teigruhe den Teig zu Teigsträngen vorlängen und nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten zu rechteckigen Teiglingen portionieren, mit **ALMLÄNDER** bestauben und die Oberfläche der Teiglinge zweimal diagonal einschneiden. Anschließend mit der geschnittenen

Oberfläche nach unten auf mehlig Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare bringen. Bei guter $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit dem Schnitt nach oben auf Abziehhapparate setzen, mittig leicht absprühen und mit dem Gewürzsatz bestreuen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Bürli: Nach der Ballengare die Ballen abpressen, die Teiglinge in **ALMLÄNDER** wälzen und leicht flach drücken. Jeweils zwei Teiglinge aneinander setzen und die Oberfläche einmal der Länge nach einschneiden. Anschließend die Teiglinge mit dem Schnitt nach unten auf mehlig Gärdielen setzen und in die Kälte einbringen. Am nächsten Tag die Teiglinge schonend zur Gare bringen, bei guter $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schnitt nach oben auf Abziehhapparate setzen und mit Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 28 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Almländer-Hirten-Stängli



Zum Teig:

ALMLÄNDER	10,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Hirtenkäse, gewürfelt**/**	1,500 kg
Tomaten, getrocknet in Öl (BÄKO)*/**	0,900 kg
Teiggewicht	19,800 kg

** Ca. 1 Minute vor Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit:	4 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 27 °C
Teigruhe:	12 - 18 Stunden bei 5 - 7 °C, danach 1 - 2 Stunden im Raum temperieren
Teiginlage:	0,140 - 0,180 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Wanne auf einen mit **ALMLÄNDER** bedeckten Tisch stürzen, rechteckig aus-

breiten, leicht flach drücken und mit **ALMLÄNDER** bestreuen. Anschließend mit einem Metallschaber Teiglinge à 3 x 18 cm abstechen, die Teiglinge mit der Schnittfläche nach oben auf bemehlte Abziehapparate setzen und für ca. 20 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: ca. 28 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Weizenkleingebäck mit Hirtenkäse und Tomaten

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste, Milch

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



Almländer
aus Original Schweizer Ruchmehl



Almländer-Hüttenschmaus



Zur Schinken-Käsemischung:

Käse, gerieben*	2,350 kg
Schinkenwürfel*	1,750 kg
Chiliflocken	0,020 kg
Schwarzer Pfeffer, gemahlen	0,012 kg

Schinken-Käsemischung 4,132 kg

Alle Zutaten homogen vermischen.

Zum Teig:

ALMLÄNDER	10,000 kg
Speiseöl*	0,250 kg
EISZEIT	0,150 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	7,400 l

Teiggewicht 18,000 kg

Knetzeit: 4 + 7 Minuten, Spiral-knetter

Teigtemperatur: 26 - 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,350 kg für freigeschobenen Hüttenschmaus
0,400 kg für runde Backform Ø 26 cm
0,800 kg für Blech-Variante (60 x 20 cm)

einschneiden, mit Wasser absprühen, ca. 0,080 kg Schinken-Käsemischung aufstreuen und leicht andrücken. Danach in die Kälte einbringen und am nächsten Tag schonend zur Gare bringen. Bei guter Gare mit leichtem Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Blech-Variante (60 x 20 cm) / Backform Ø 26 cm: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwägen, leicht rund wirken und nach einer kurzen Entspannungszeit mit der Ausrollmaschine auf Blechgröße ausrollen und in die gefetteten Bleche bzw. Backformen einlegen. Die Oberfläche igeln, mit Wasser absprühen, pro Blech 0,400 kg bzw. pro Backform 0,240 kg der Schinken-Käsemischung aufstreuen und leicht andrücken. Danach in die Kälte einbringen und am nächsten Tag schonend zur Gare bringen. Bei guter Gare mit leichtem Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 26 - 28 Minuten

Verkehrsbezeichnung:

Weizengebäck mit Käse und Schinken

Allergene

Enthält: Weizen, Gerste, Milch

* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

Arbeitshinweise:

Freigeschobener Hüttenschmaus: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen und nach einer kurzen Entspannungszeit länglich ausformen, die Oberfläche der Teiglinge in **ALMLÄNDER** wälzen und auf Bleche mit Backpapier wegsetzen. Anschließend die Oberfläche einmal der Länge nach tief



Almländer

aus Original Schweizer Ruchmehl

authentisch gut



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110