

# Kornbasis

 1856



Premix für rösches Kleingebäck mit Vollkornschrot und Leinsamen



2100

Anwendungsmenge: 25 % in Mehl

## Direkte Teigführung ohne Quellstück

- ▶ rationelle und sichere Herstellung

## Plastische, trockene Teige

- ▶ hohe Verarbeitungssicherheit - auch über Anlagen

## Für die Führung über die Kälte sehr gut geeignet

- ▶ in jeden Betriebsablauf ideal zu integrieren

## Hohe Gärstabilität

- ▶ gleich bleibend gute Gebäckqualität

## Hochwertige aufeinander abgestimmte Inhaltsstoffe

- ▶ besonderes Geschmackserlebnis für die ganze Familie

## Ideal zur Herstellung von belegten Snacks geeignet

- ▶ Abwechslung im Gebäcksortiment

## Kornstangerl

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
KORNBASIS 1856	2,500 kg
PURBACK 1856	0,300 kg
Margarine	0,200 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>16,720 kg</b>

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Teigeinlage:	2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 15 Minuten

## Verarbeitungshinweise:

Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und kurz entspannen lassen. Anschließend die Teiglinge auf ca. 15 cm auslängen (z. B. mit einer Wickelmaschine), auf Bleche absetzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Oberfläche der Teiglinge befeuchten, zweimal schräg einschneiden, mit Salz/Kümmel bestreuen und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 30 Minuten oder  
Gärunterbrechung

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: 18 - 20 Minuten



\* Die Bezeichnung „Clean Label“ wird bei IREKS für Produkte verwendet, die keine Zusatzstoffe enthalten oder denen nur Ascorbinsäure (E 300) bei Brot- und Kleingebäckprodukten bzw. nur Backtriebmittel bei Feingebäckprodukten und ausschließlich natürliche Aromen zugesetzt werden.