Verarbeitungsempfehlung
EISZEIT AROMA PLUS

Schnittbrötchen

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,720 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,060 – 0,065 kg
Zwischengare:	keine
Aufarbeitung:	wie gewünscht
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	18 – 20 Minuten

Laugenbrezeln/Laugenbrezen

	Brezeln nach schwäbischer Art	**Brezen nach bayerischer Art**
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	10,000 kg
IREKS-BREZELBACK	0,800 kg	0,800 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,200 kg	0,200 kg
Butter/Margarine (2 – 4 %)	0,400 kg	---
Hefe (3 – 4 %)	0,400 kg	0,400 kg
Wasser, ca.	4,900 l	5,000 l
Gesamtgewicht	16,700 kg	16,400 kg

Knetzeit:	3 – 5 Minuten langsam + 5 – 7 Minuten schnell (abhängig vom Maschinentyp)
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,100 – 2,400 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:	Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigballen teilen. Die Teiglinge von Hand oder maschinell spindelförmig auslängen und zur Brezelform verschlingen. Die Teiglinge bei ½ Gare gut absteifen lassen oder ggfs. zur Vorratshaltung frosten. Anschließend belaugen, ggf. schneiden, mit Brezelsalz bestreuen und ohne Dampf mit offenem Zug schieben. Die Brezeln nach schwäbischer Art in der Mitte (Bauch) längs einschneiden, die Brezen nach bayerischer Art üblicherweise ohne Schnitt backen.
Stückgare:	ca. 30 Minuten
Backtemperatur:	240 °C
Backzeit:	14 – 16 Minuten
Allgemeiner Hinweis:	Bitte beachten Sie für die verwendete Brezellauge die Sicherheitshinweise auf dem Etikett bzw. dem Sicherheitsdatenblatt des Herstellers.

Croissants

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-CROISSANT	2,500 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,100 kg
Butter/Margarine	0,400 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	6,500 l
Gesamtgewicht	20,100 kg

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	20 – 22 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Zwischengare:	keine
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 – 0,300 kg Ziehbutter/-margarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Den Croissantteig auf eine Stärke von ca. 2,5 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Dreiecke von 25 x 12 cm (Höhe x Breite) schneiden, zum Croissant aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit leichtem Dampf backen und 3 – 5 Minuten vor Ende der Backzeit zur Stabilisierung den Zug öffnen.
Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	210 °C, mit leichtem Dampf
Backzeit:	15 – 18 Minuten