Vollgut

VOLLKORNBRÖTCHEN

Premix für moderne Vollkornbrötchen
mit fein-softigem Gebäckcharakter

2090

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

VOLLKORNBRÖTCHEN

Genuss – am liebsten fein abgestimmt!

Vollkorngebäcke genießen beim modernen Verbraucher einen guten Ruf und liegen eindeutig im Trend. Doch die gängigen Vollkornbrötchen sind vielen oftmals zu schwer und kompakt, die ganzen Körner zu hart. Und im Grunde werden hellere, lockere Gebäcke bevorzugt.

Zum Glück gibt's feines VOLLKORN

Neben VOLLGUT VOLLKORNBROT bieten wir ab sofort auch einen Premix für moderne Vollkornbrötchen an: Echte Vollkornbrötchen aus fein vermahlenem Vollkorn. Softig in der Krume, mild-aromatisch im Geschmack und mit einer verführerischen Kruste. Ein Vollkornbrötchen der neuen Generation, das der ganzen Familie schmeckt!

VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN – für alle, die uns am Herzen liegen!

VOLLKORNBRÖTCHEN

Bezeichnung:
Weizenvollkornbrötchen

VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN	10,000 kg
Margarine	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,700 l
Gesamtgewicht	16,100 kg

Knetzeit:	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Teigballen nach der Zwischengare teilen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in Hartweizengrieß oder Weizenvollkornmehl drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche setzen, die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Dampf backen.

Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 22 Minuten

Voll gut – Brötchen nach meinem Geschmack!

Hochwertiges, fein vermahlenes Weizenvollkornmehl

- optimal aufeinander abgestimmte Rohstoffe
- individuelle Vollkorn-Spezialitäten mit nur einem Produkt
- für den trendbewussten, modernen Verbraucher

Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- abgestimmt auf die Anforderungen moderner Backbetriebe
- rationelle Verarbeitung ohne Quell- und Brühstück
- für alle modernen Führungsarten geeignet
- guter Ofennachtrieb

Attraktive Vollkorngebäcke für den besonderen Anspruch

- zarte Rösche
- saftig-weiche Krume
- mild-aromatischer Geschmack
- lange Verzehrfrische

Nährwertangaben

100 g Brötchen enthalten:

	Grundrezept	Mehrsaat
Energie	1287 kJ (306 kcal)	1349 kJ (322 kcal)
Fett	7,5 g	11,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g	2,5 g
Kohlenhydrate	43,7 g	39,0 g
davon Zucker	4,0 g	4,3 g
Ballaststoffe	6,6 g	6,8 g
Eiweiß	12,6 g	13,0 g
Salz	1,9 g	1,7 g

Vollgut

VOLLKORNBRÖTCHEN
MEHRSAATBRÖTCHEN

Bezeichnung:
Mehrsaat-Weizenvollkornbrötchen

VOLLGUT VOLLKORNBRÖTCHEN	10,000 kg
Leinsamen	0,400 kg
Sesam	0,100 kg
Margarine	0,100 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,900 l
Gesamtgewicht	16,800 kg

Knetzeit:	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 – 27 °C
Teigruhe:	keine
Teigeinlage:	2,400 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Teigballen nach der Zwischengare teilen, die Oberfläche der Teiglinge leicht anfeuchten und in das Topping drücken. Anschließend die Teiglinge auf Backbleche setzen, ggf. die Oberfläche leicht einschneiden und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Dampf backen.

Topping:	Mischung aus Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsamen (4:2:1)
Stückgare:	Gärunterbrechung
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	20 – 22 Minuten

08.25 | 6202090

IREKS

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