



IREKS

Wir backen's. Gemeinsam.

KÖNIG LUDWIG SEMMEL

Die bewährte **KÖNIG LUDWIG-SEMMEL** ist Teil einer erfolgreichen Produktfamilie. Die handwerklich anspruchsvolle und exklusive Rezeptur ist ausschließlich Meisterbetrieben vorbehalten.

Werden Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte!

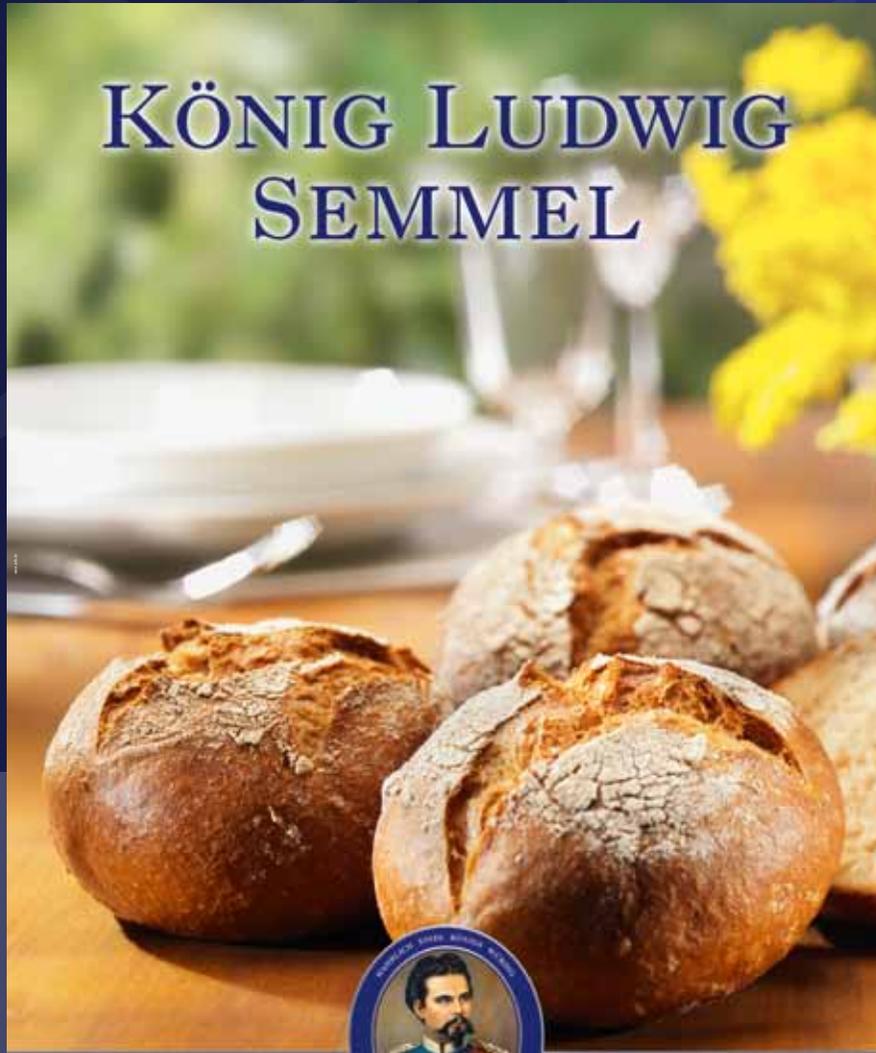


**BAYERISCH KRÄFTIGE
BACKSPEZIALITÄTEN**

König Ludwig
DINKELMALZ-SEMMEL

**VON MEISTERHAND
GEBACKEN**

KÖNIG LUDWIG SEMMEL



BAYERISCH KRÄFTIGE
BACKSPEZIALITÄTEN

VON MEISTERHAND
GEBACKEN

DIE KÖNIG LUDWIG-SEMMEL – JEDER TAG IST ES WERT!

Verkörpert doch unser **KÖNIG LUDWIG-BROT** außergewöhnlich erfolgreich die Genusswelt König Ludwigs II., so steht die **KÖNIG LUDWIG-SEMMEL** für die tägliche Erfüllung unserer kleinen Wünsche. Der kräftig malzige Geschmack und die außergewöhnlich lang anhaltende Rösche lassen sie zu etwas ganz Besonderem werden.

Die besondere Komposition der Zutaten und der unnachahmliche Geschmack gewährleisten Ihnen treue Kunden und eine hohe Wertschöpfung.

VON MEISTERHAND GEBACKEN.

Alle guten Dinge sind drei – eine einzigartige Geschichte, eine unnachahmlich komponierte Backmischung und das Wissen und die Qualität Ihres Meisterbetriebs. Erst diese intelligente Kombination ermöglicht den außergewöhnlichen Erfolg der **KÖNIG LUDWIG-SEMMEL**.

Die **KÖNIG LUDWIG-SEMMEL** ist dem backenden Handwerk vorbehalten, um die gleichbleibend hohe Qualität und Exklusivität zu gewährleisten – vergleichbar mit der Stellung eines Hoflieferanten zur Zeit König Ludwigs II.

KÖNIG LUDWIG-SEMMELE – SICHER IN DER HERSTELLUNG, EXKLUSIV IM GESCHMACK

Nur das Beste ist gut genug, nach dieser Maxime wurde damals bei Hofe gebacken und so haben wir heute unsere Rohstoffe ausgesucht und zusammengestellt. Mit Ihrem handwerklichen Können wird aus dieser exklusiven Rezeptur die unvergleichliche **KÖNIG LUDWIG-SEMMELE**.

Sehr gute Teigeigenschaften mit trockenen und gut formbaren Teigen

→ rationelle Aufarbeitung über alle gängigen Anlagen

Hohe Gärstabilität und -toleranz

→ sichere Herstellung in allen Führungsarten

Herausragende Gebäckqualität mit Anspruch

- attraktive, bayerisch-rustikale Kruste
- lang anhaltende Rösche
- ansprechendes Volumen
- appetitliche Krume
- und ein kräftig-malziger Geschmack

Premiumcharakter von Marke und Gebäck

- gute Verbraucherakzeptanz
- hohe Wertschöpfung

Erkundigen Sie sich bei Ihrem Außendienst nach den neuen Deko-Motiven.



Verarbeitungsrezept

Zum Teig:

KÖNIG LUDWIG-SEMME	5,000 kg
Weizenmehl T 550	5,000 kg
Hefe*	0,400 kg
Wasser*	ca. 5,800 l
Teiggewicht	16,200 kg

* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit: 4 + 4 – 6 Minuten, Spiralkneter
(bis sich der Teig von der Kesselwand löst)

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 2,100 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise:

Die Ballen nach der Ballengare abpressen und rund wirken. Die Teiglinge mit dem Schluss in Mehl drücken und mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei guter Gare die Teiglinge drehen und wie gewohnt mit Schwaden schieben, den man 3 – 4 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, mit fallender Hitze

Backzeit: 20 – 22 Minuten



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

Fachliche Hotline: 09221 706-110