



**IREKS**

Wir backen's. Gemeinsam.

# KÖNIG LUDWIG BROT

Die exklusive Rohstoffqualität und eine einzigartige Geschichte in den Händen Ihres Meisterbetriebes ergeben ein perfektes Produkt – das **KÖNIG LUDWIG-BROT**.

Werden Sie Teil dieser Erfolgsgeschichte!

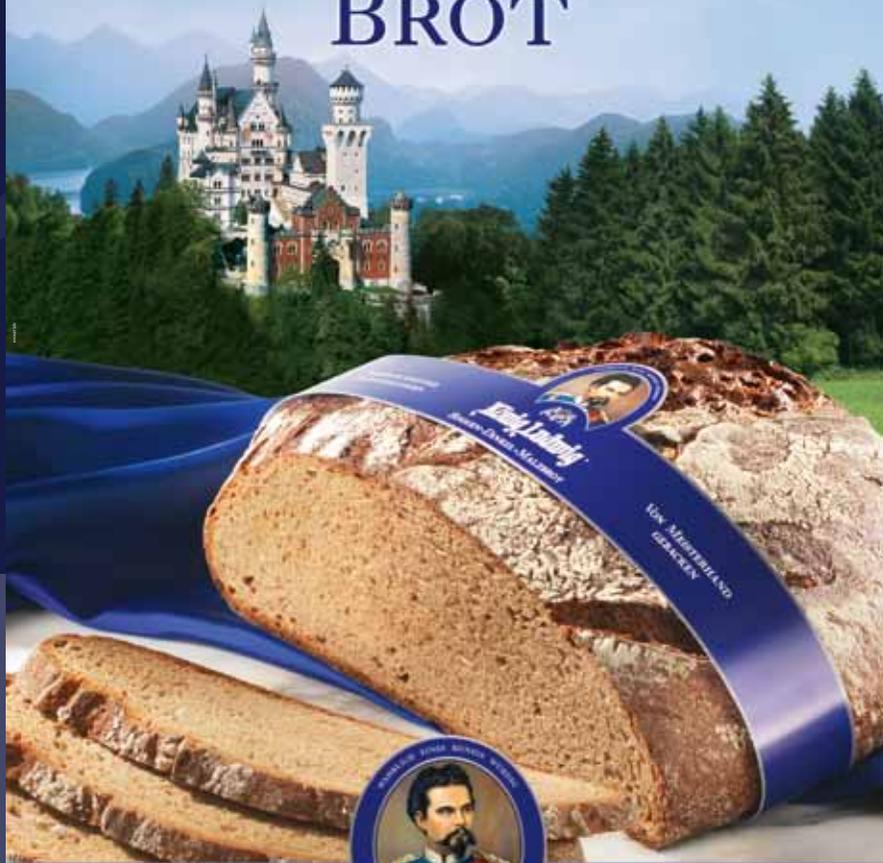


BAYERISCH KRÄFTIGE  
BACKSPEZIALITÄTEN

**König Ludwig**  
ROGGEN-DINKEL-MALZBROT

VON MEISTERHAND  
GEBACKEN

# KÖNIG LUDWIG BROT



BAYERISCH KRÄFTIGE  
BACKSPEZIALITÄTEN

**König Ludwig**  
ROGGEN-DINKEL-MALZBROT

VON MEISTERHAND  
GEBACKEN

## BEI IHNEN IST DER KUNDE KÖNIG!

Mit unserem exklusiv mit Luitpold Prinz von Bayern entwickelten **KÖNIG LUDWIG-BROT** bieten Sie Ihren Kunden einen einzigartigen und kräftigen Geschmack, der sie in die Genusswelt des Mythos „König Ludwig“ entführt. Er, die Verkörperung unerfüllter Wünsche und Sehnsüchte vieler Menschen, gibt dem Brot seinen Namen. Dazu die besondere Rezeptur, die hohe Qualität der Rohstoffe und Ihr Können machen das **KÖNIG LUDWIG-BROT** zu etwas ganz Besonderem – zu einem Brot für Könige.

## 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 des **KÖNIG LUDWIG-BROTES**.

Das **KÖNIG LUDWIG-BROT** 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.

# DAS KÖNIG LUDWIG-BROT – ERLESENE ZUTATEN UND MEISTERLICHE BACKKUNST.

Roggen und Dinkel waren schon damals als das hochwertigste Getreide bei Hofe bekannt und geschätzt. Aus dieser Tradition heraus entstand rund um diese ernährungsphysiologisch wertvollen Getreidearten der exklusive Charakter unseres **KÖNIG LUDWIG-BROTES**, veredelt mit Roggen- und Dinkelmalz aus unserer hauseigenen Mälzerei.

## Sehr gute Teigeigenschaften

- rationelle Aufarbeitung über alle gängigen Anlagen
- Einsatz des eigenen Sauerteigs und Auslobung als Sauerteigbrot möglich

## Hohe Gärstabilität und -toleranz

- sichere Herstellung
- ansprechendes Gebäckvolumen mit attraktiver Porung

## Exklusiver Brot-Charakter

- wild-rustikale, kräftige Kruste
- saftige Krume mit sehr guter Frischhaltung
- malzig-aromatischer und bayerisch-kräftiger Geschmack

## Premiumcharakter von Marke und Gebäck

- gute Verbraucherakzeptanz
- sehr hohe Wertschöpfung

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



# Verarbeitungsrezept

## Zum Teig:

### KÖNIG LUDWIG-BROT

Roggenmehl T 1150	5,000 kg
Grundsauer, TA 160	4,000 kg
Hefe	1,600 kg
Wasser	0,200 kg
	ca. 6,400 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>17,200 kg</b>

**Knetzeit:** 6 + 2 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 27 – 28 °C

**Teigruhe:** 20 – 30 Minuten

**Teigeinlage:** 0,900 – 1,750 kg

## Arbeitshinweise:

Die Teigstücke nach der Teigruhe abwiegen und rund wirken. Mit dem bemehlten Schluss nach oben auf Abziehapparate setzen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt. Kräftig backen.

**Backtemperatur:** 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend

**Backzeit:** 60 – 70 Minuten, je nach Größe



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-0  
Fax: 09221 706-306  
E-Mail: [info@ireks.de](mailto:info@ireks.de)  
[www.ireks.de](http://www.ireks.de)

Fachliche Hotline: 09221 706-110