Weizenback 1856

Backmittel für Gebäckspezialitäten und Weizengebäcke nach mediterraner Art

3022

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

WEIZENBACK 1856

Anwendungsmenge: 10 % in Mehl

Hohe Teigausbeuten möglich

- grobes, typisches mediterranes Porenbild
- lange Verzehrsfrische

Hohe Verarbeitungssicherheit und rationelle Herstellung

- stabile, wollige Teige für Aufarbeitung über moderne Anlagen
- variable Reifezeit des Teiges in der Kühlung möglich

Vielseitiger Einsatzbereich

- Gebäckspezialitäten nach mediterraner Art
- Weizengroßbrot
- Weizenkleingebäck

Überzeugende Gebäckeigenschaften

- vollmundiger, aromatischer Geschmack
- saftige Krume mit kurzem Biss
- rustikale, attraktive Optik

Zwirbelbrot nach mediterraner Art

Weizenmehl Type 550	8,500 kg
Hartweizengrieß	0,500 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
Olivenöl	0,200 kg
Salz	0,230 kg
Hefe*	0,100 kg
Wasser, ca.	7,200 l
Gesamtgewicht	17,730 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	4 + 10 bis 12 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	18 – 20 Stunden bei 5 – 7 °C, anschließend 120 – 180 Minuten bei Raumtemperatur
Teigeinlage:	0,350 – 0,400 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Wanne auf den Tisch stürzen, die Oberfläche mit Weizenmehl bestreuen und rechteckige Teigstücke der gewünschten Größe portionieren. Die Enden der Teiglinge gegeneinander verdrehen und auf bemehlte Abziehapparate setzen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglinge mit wenig Dampf schieben, den man ca. 10 Minuten zum Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare:	Gärverzögerung über Nacht
Backtemperatur:	230 °C, fallend, mit wenig Dampf
Backzeit:	30 – 35 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.

08.24 | 6203022

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