

SAFTKORN



Vorgequollenes Roggenvollkorn
mit Sauerteigextrakt für Spezialbrot



6002

SAFTKORN

SAFTKORN – mehr Zeit für handwerkliche Kreativität...

Seit mehr als 20 Jahren hat sich SAFTKORN erfolgreich am Markt etabliert. SAFTKORN-Kunden schätzen den hohen Convenience-Grad mit absoluter Betriebssicherheit, der es ermöglicht individuelle Spezialbrote mit variablen Anteilen an ganzen Körnern ohne zeitaufwendige Quell- oder Brühstücke herzustellen.

Durch ein spezielles Verfahren ist es uns möglich, gleichmäßig gequollene Körner mit einem konstanten Säuregrad zu gewährleisten – für reproduzierbare Backergebnisse und eine individuelle Rezeptgestaltung.*

Gleichmäßig vorgequollenes Roggenvollkorn mit Sauerteigextrakt

- ▶ hoher Convenience-Grad bei absoluter Betriebssicherheit
- ▶ direkte Teigführung – ohne Quell- oder Brühstück
- ▶ gleichmäßige und reproduzierbare Ergebnisse
- ▶ gute Quellfähigkeit und Wasserbindung
- ▶ verarbeitungsfreundliche Teige

Variabler Einsatzbereich von 5 - 50 %

- ▶ für eine individuelle, betriebseigene Rezeptgestaltung
- ▶ vielseitig einsetzbar mit Schwerpunkt im Roggen-, Roggenmisch- und Schrotbrotbereich
- ▶ Kombination mit verschiedenen Vormischungen möglich

Kosteneinsparung

- ▶ rationeller und flexibler Arbeitsablauf
- ▶ keine zeitaufwendigen Arbeitsschritte
- ▶ geringerer Energieaufwand

Mit dem Besten aus dem ganzen Korn

- ▶ ansprechende Krumenoptik mit erkennbarer Körnerstruktur
- ▶ angenehmer Kauedruck (keine harten Körner in der Krume)
- ▶ verbesserte Verzehrsfrische
- ▶ für ernährungsphysiologisch hochwertige Brotspezialitäten

* Wird bei individuellen Rezepten Grundsauer verwendet, muss die durch SAFTKORN zugegebene Säuremenge entsprechend vom Grundsauer abgezogen werden.

Roggenvollkornbrot



Bezeichnung:
Roggenvollkornbrot

Zum Teig:

Roggenvollkornschrot, mittel/fein	5,100 kg
SAFTKORN	4,000 kg
Roggenvollkornbrot, eingeweicht (1:1)	3,000 kg
Roggenmehl T 1150	0,900 kg
PANIMALTIN	0,350 kg
Salz	0,200 kg
Hefe*	0,100 kg
Wasser, ca.	5,800 l

Teiggewicht 19,450 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	15 Minuten langsam, Spiralknetzer
Teigtemperatur:	29 - 30 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Nachknetzeit:	3 - 5 Minuten langsam
Teiginlage:	0,650 kg für IREKS-Formen- verband 1,350 kg für Toastbrotkasten

Arbeitshinweise:

Nach der Nachknetung Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, in vorbereitete Backkästen einlegen und glatt streichen. Die Oberfläche der Teiglinge absprühen, mit Roggenvollkornmehl abstauben und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 70 - 120 Minuten, je nach Größe (Kerntemperatur 98 °C)

Deklarationshinweis:

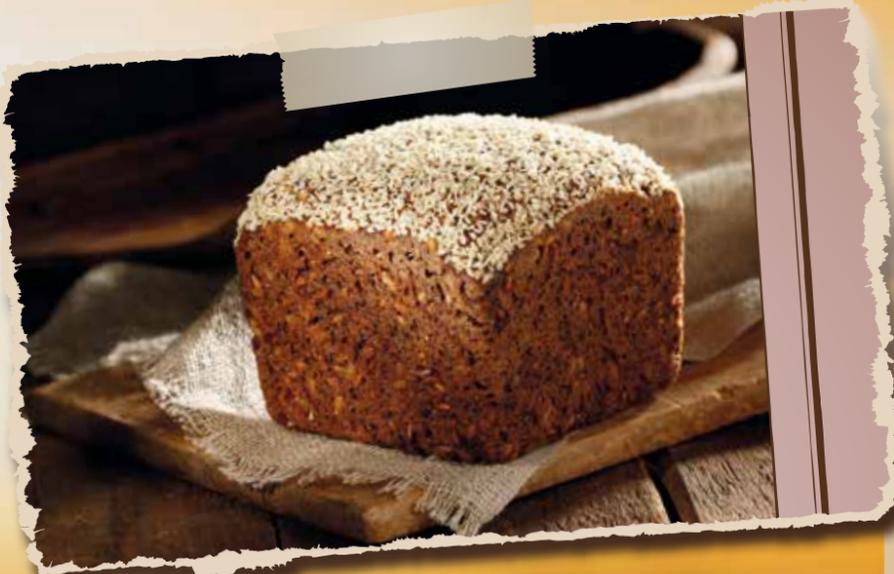
Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von **PANIMALTIN** zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

“Krume mit Malzextrakt gebräunt”

Das Kräftige mit vielen ganzen Körnern

Kernebrød

nach dänischer Art



Bezeichnung:

Roggenmischbrot mit Ölsamen, Roggenvollkorn und Roggenschrot

Zum Teig:

SAFTKORN	4,500 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	2,500 kg
Roggenschrot, fein	2,000 kg
Kernebrød, eingeweicht (1:1)	2,000 kg
Weizenmehl T 550	1,500 kg
Leinsamen	1,500 kg
KORNNACKER	1,000 kg
Roggenmehl T 1150	1,000 kg
PANIMALTIN	0,400 kg
Salz	0,180 kg
Hefe*	0,100 kg
Wasser, ca.	7,000 l

Teiggewicht 23,680 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	15 Minuten langsam, Spiralknetter
Teigtemperatur:	29 - 30 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Nachknetzeit:	3 - 5 Minuten langsam
Teigeinlage:	0,650 kg für IREKS-Formenverband 1,400 kg für Toastbrotkästen

Arbeitshinweise:

Nach der Nachknetung Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, in vorbereitete Backkästen einlegen und glatt streichen. Die Oberfläche der Teiglinge absprühen, mit Sesam bestreuen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 70 - 120 Minuten, je nach Größe (Kerntemperatur 98 °C)

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von **PANIMALTIN** zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

“Krume mit Malzextrakt gebräunt”

Das Milde mit leichter Gewürznote

Kürbiskernbrot



Bezeichnung:

Roggenbrot mit Roggenschrot, Roggenvollkorn und Kürbiskernen

Zum Teig:

SAFTKORN	4,000 kg
Roggenschrot, fein/weich	4,000 kg
Kürbiskernbrot, eingeweicht (1:1)	2,000 kg
Kürbiskerne	2,000 kg
Grundsauer, TA 160	1,400 kg
Roggenmehl T 1150	1,100 kg
EISZEIT AROMA PLUS	0,400 kg
Salz	0,230 kg
Hefe*	0,100 kg
Wasser, ca.	5,600 l

Teiggewicht 20,830 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	15 Minuten langsam, Spiralknetter
Teigtemperatur:	29 - 30 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Nachknetzeit:	3 - 5 Minuten langsam
Teigeinlage:	0,650 kg für IREKS-Formenverband 1,400 kg für Toastbrotkasten

Arbeitshinweise:

Nach der Nachknetung Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, in vorbereitete Backkästen einlegen und glatt streichen. Die Oberfläche der Teiglinge absprühen, mit Kürbiskerne bestreuen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 70 - 120 Minuten, je nach Größe (Kerntemperatur 98 °C)

Das Kernige, nussig-aromatisch im Geschmack

Käpt´n Korn



Bezeichnung:

Roggenbrot mit Roggenvollkorn und Ölsamen

Zum Teig:

SAFTKORN	5,000 kg
Roggenmehl T 1150	5,000 kg
Käpt´n Korn-Brot, eingeweicht (1:1)	2,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet	1,500 kg
Leinsamen	1,000 kg
PANIMALTIN	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Hefe*	0,100 kg
Wasser, ca.	6,700 l

Teiggewicht 21,820 kg

* Hefemenge den Produktionsbedingungen anpassen.

Knetzeit:	15 Minuten langsam, Spiralkneter
Teigtemperatur:	29 - 30 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Nachknetzeit:	3 - 5 Minuten langsam
Teigeinlage:	0,650 kg für IREKS-Formenverband 1,400 kg für Toastbrotkasten

Arbeitshinweise:

Nach der Nachknetung Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, in vorbereitete Backkästen einlegen, glatt streichen und zur Gare stellen. Bei guter Gare mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 70 - 120 Minuten, je nach Größe (Kerntemperatur 98 °C)

Pasteurisation von Schnittbrot:

Die gut ausgekühlten Brote schneiden, in Einheiten à 0,500 kg in Tüten verpacken und mit Verschlussclips verschließen. Die Beutel mit geringem Abstand auf ein Lochblech legen und bei 125 - 130 °C ca. 80 Minuten pasteurisieren. Die Kerntemperatur von 75 - 78 °C sollte dabei ca. 10 Minuten gehalten werden.

Allgemeiner Hinweis:

Eine Kondenswasserbildung kann vermieden werden, indem man die Päckchen nach dem Pasteurisieren evtl. abgedeckt auf dem Blech lässt, um eine zu schnelle Abkühlung der Brote zu vermeiden. Sollte sich dennoch Kondenswasser gebildet haben, so ist dies spätestens nach 1 - 2 Tagen wieder verschwunden.

Deklarationshinweis:

Da die Bräunung der Krume durch den Einsatz von **PANIMALTIN** zu einer Verbrauchertäuschung führen kann, ist bei unverpackten Backwaren durch ein Hinweisschild folgende Kennzeichnung vorzunehmen:

“Krume mit Malzextrakt gebräunt”

Das Kräftige mit hohem Saatenanteil



0221 | 6206002



IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de | Hotline: 09221 706-110