Delikatess Kruste

Premix für Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und Calcium

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

Delikatess Kruste

Die köstlich kernige Delikatess-Kruste überzeugt auf den ersten Blick durch ihre rustikale Optik. Mit Sonnenblumenkernen und Roggen-Natursauerteig abgerundet, erhält das Brot seinen kräftig-aromatischen Geschmack. Durch das Plus an Calcium ist es eine zusätzliche Bereicherung.

Überzeugen Sie sich und Ihre Kunden von dieser Delikatesse.

Hochwertige Rohstoffe bestens aufeinander abgestimmt

- einfache und rationelle Verarbeitung
- gute Gärstabilität
- optimaler Ofennachtrieb

Kernige Gebäcke mit Roggen-Natursauerteig und reichlich Sonnenblumenkernen

- schöne Brotform
- rustikale Kruste
- saftige, gehaltvolle Krume
- kräftig-aromatischer Geschmack
- lange Verzehrfrische

Calcium-Lieferant

- spricht trendbewusste Verbraucher an

Delikatess-Kruste

Bezeichnung:
Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und Calcium

Zum Quellstück:

DELIKATESS-KRUSTE	5,000 kg
Wasser, ca. 35 °C	4,000 l
Quellstück	9,000 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl T 550	4,000 kg
Roggenmehl T 997	1,000 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Teiggewicht	16,200 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 27 – 28 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten
Teigeinlage: 0,600 kg

Arbeitshinweise:
Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und etwas lang wirken. In Sesam wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehapparaten zur Gare stellen. Bei ¾ Gare in der Mitte einschneiden und mit Schwaden schieben. Bei geschlossenem Zug kräftig backen.

Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: ca. 45 Minuten

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

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

Nährwertangaben
100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1175 kJ (279 kcal)
Fett	7,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	39,4 g
davon Zucker	2,2 g
Ballaststoffe	5,3 g
Eiweiß	10,0 g
Salz	1,6 g
Calcium	800 mg

(100 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

sportler Brot[1]

Bezeichnung:
Dreikornbrot mit Ölsamen, Quark und Calcium

Zum Quellstück:

DELIKATESS-KRUSTE	5,000 kg
Wasser, ca. 40 °C	4,000 l
Quellstück	9,000 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	9,000 kg
Weizenmehl T 550	4,500 kg
Speisequark	1,000 kg
Grundsauer, TA 160	0,800 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	2,000 l
Haselnüsse, gebrochen, geröstet*	1,000 kg
Sonnenblumenkerne, geröstet*	0,600 kg
Teiggewicht	19,100 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 28 °C
Teigruhe: 20 - 30 Minuten
Teigeinlage: 0,600 kg

Arbeitshinweise:
Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund und etwas lang wirken. Die Oberfläche der Teiglinge befeuchten und in einer Mischung aus Sesam und Leinsamen (3:1) wälzen und mit Schluss nach unten auf Abziehapparaten zur Gare stellen. Bei guter ¾ Gare die Teiglinge 2- bis 3-mal dialog einschneiden und noch einmal 5 - 10 Minuten zur Gare stellen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man nach 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: 10 °C über Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: ca. 45 Minuten

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

„Krume mit Malzextrakt gebräunt“

Nährwertangaben
100 g Brot enthalten durchschnittlich:

Energie	1282 kJ (306 kcal)
Fett	12,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	36,1 g
davon Zucker	2,1 g
Ballaststoffe	4,8 g
Eiweiß	10,5 g
Salz	1,3 g
Calcium	704 mg

(88 % der Referenzmenge für die tägliche Zufuhr)

Aufgrund der Anreicherung sind die Nährwertangaben des Gebäcks stets zu nennen.

Wichtige Information zur Kennzeichnung von Sportler-Brot:

[1] Bei der Verwendung des Begriffs „Sportler-Brot“ handelt es sich um eine unspezifische gesundheitsbezogene Angabe. Daher müssen bei verpackter und loser Ware die Nährwertangaben, ein zugelassener und zutreffender spezifischer Claim und ein Hinweis auf eine abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise stets genannt werden:

Calcium trägt zu einem normalen Energiestoffwechsel bei

Calcium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei

Calcium trägt zu einer normalen Signalübertragung zwischen den Nervenzellen bei

(Verordnung (EU) Nr. 432/2012, Health-Claim)

Schon täglich 100 g Gebäck reichen aus, um die positiven Wirkungen zu erzielen.
Der regelmäßige Verzehr dieses Brotes ist nur ein Beitrag im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und einer gesunden Lebensweise.

Bei loser Ware sind die Angaben entweder direkt an der Ware zu machen oder es ist ein entsprechender Hinweis direkt an der Ware vorzunehmen, z. B.: „Nährwertangaben und gesundheitsbezogene Angaben siehe Kladde“. Bei verpackter Ware empfehlen wir die Angabe in räumlicher Nähe zu dem Begriff „Sportler-Brot“ oder einen Sternchenverweis auf der Schauseite auf die spezifischen Claims.

05.20 | 6207032

IREKS

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