IREKS

DINKEL back

Dinkelbackmittel für mild-aromatische Dinkelbackwaren

1031

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.

IREKS

DINKEL back

Dinkel ist und bleibt der Trend in den Bäckereien Deutschlands und erfreut sich weiterhin großer Beliebtheit. Dinkelgebäcke haben bei den Verbrauchern einen sehr hohen Stellenwert eingenommen und Bäckereien zeichnen sich mit der Herstellung erstklassiger Dinkelbackwaren aus. Aufgrund natürlicher Qualitätsschwankungen bei Dinkel, erfordert die Verarbeitung ein hohes Maß an Kompetenz und Leidenschaft.
Um Sie bestens zu unterstützen, geben wir Ihnen mit **IREKS-DINKELBACK** ein Backmittel auf Dinkel-Basis an die Hand, welches zur Herstellung von 100%igen Dinkelbackwaren, bezogen auf Getreidebestandteilen, geeignet ist. Verfeinert mit aromatischen Dinkelmalzmehl überzeugen die Gebäcke, neben den sehr guten Backeigenschaften, durch einen abgerundeten Geschmack.

Anwendungsmenge: 3 – 4 % auf Mehl

Hochwertiges Dinkelbackmittel mit allen Getreidebestandteilen auf 100% Dinkelbasis

- für eine Vielzahl individueller Dinkelbackwaren
- optimale Verarbeitungssicherheit
- für Frischware und Gärunterbrechung

Plastische, trockene, gut formbare Teige

- sehr gute Maschinengängigkeit, auch bei größeren Teigchargen
- hohe Gärstabilität und -toleranz

Dinkelbackwaren mit hochwertigem, handwerklichen Gebäckcharakter

- ansprechendes Gebäckvolumen
- optimal ausgeprägte Krustenrösche
- attraktives Porenbild mit ansprechender Krumenfarbe
- saftig, lockere Krume, kurz im Biss
- angenehm mild-aromatischer Geruch und Geschmack

DINKEL-BRÖTCHEN

Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	10,000	kg
IREKS-DINKELBACK	0,300	kg
Speiseöl	0,200	kg
Salz	0,200	kg
Hefe	0,300	kg
Wasser, ca.	5,700	l
Teiggewicht	16,700	kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

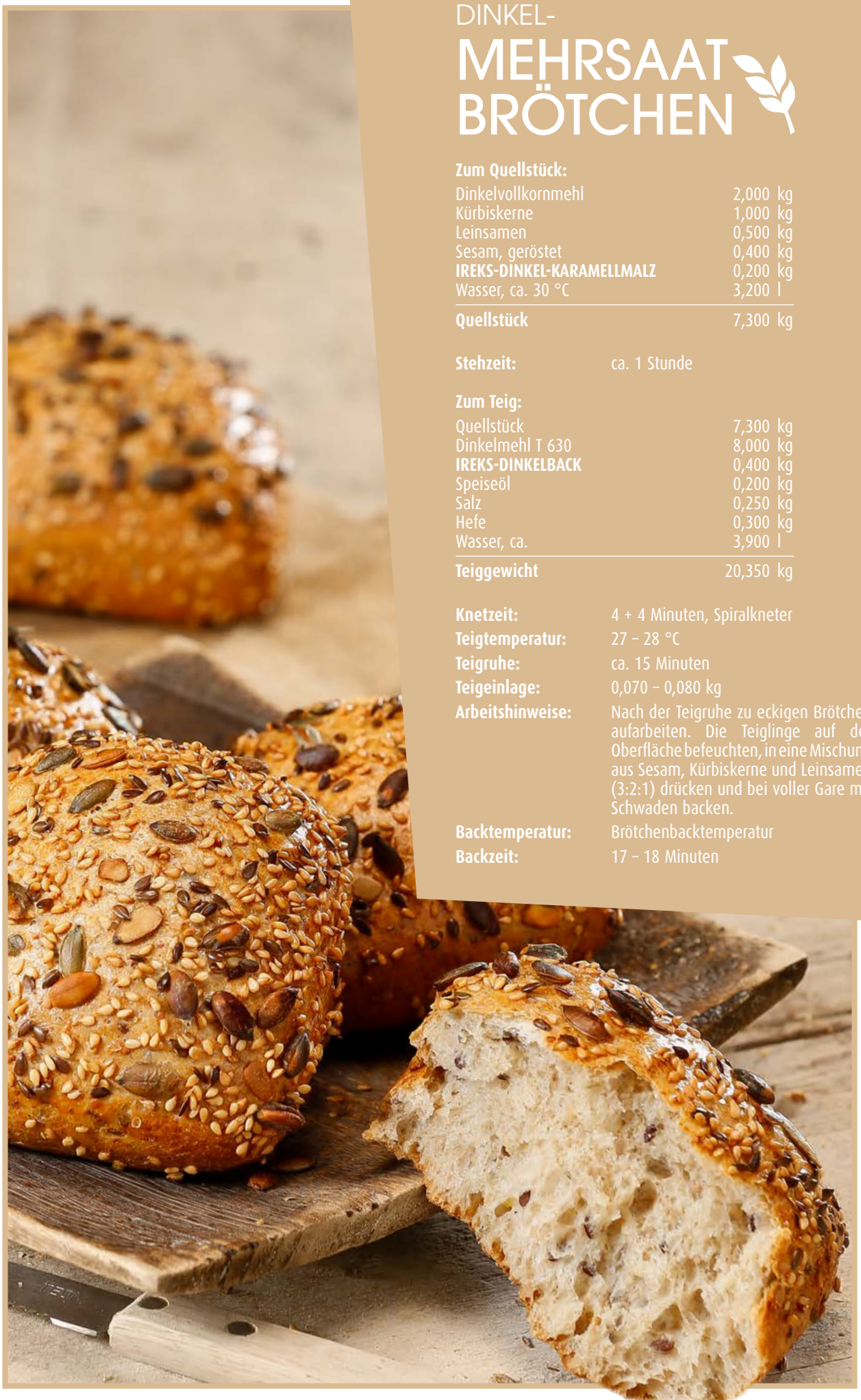
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,070 – 0,080 kg

Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe zu eckigen Brötchen aufarbeiten und bei voller Gare mit Schwaden backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 17 – 18 Minuten



DINKEL-MEHRSAAT BRÖTCHEN

Zum Quellstück:

Dinkelvollkornmehl	2,000 kg
Kürbiskerne	1,000 kg
Leinsamen	0,500 kg
Sesam, geröstet	0,400 kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,200 kg
Wasser, ca. 30 °C	3,200 l
Quellstück	7,300 kg

Stehzeit: ca. 1 Stunde

Zum Teig:

Quellstück	7,300 kg
Dinkelmehl T 630	8,000 kg
IREKS-DINKELBACK	0,400 kg
Speiseöl	0,200 kg
Salz	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	3,900 l
Teiggewicht	20,350 kg

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 27 – 28 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten
Teigeinlage: 0,070 – 0,080 kg
Arbeitshinweise: Nach der Teigruhe zu eckigen Brötchen aufarbeiten. Die Teiglinge auf der Oberfläche befeuchten, in eine Mischung aus Sesam, Kürbiskerne und Leinsamen (3:2:1) drücken und bei voller Gare mit Schwaden backen.
Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur
Backzeit: 17 – 18 Minuten

DINKEL-
LAUGENGEBÄCK

Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	10,000	kg
Speiseöl	0,400	kg
IREKS-DINKELBACK	0,300	kg
Salz	0,200	kg
Hefe	0,300	kg
Wasser, ca.	5,500	l
Teiggewicht	16,700	kg

Knetzeit: 3 + 3 – 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 24 – 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Ballengewicht: 2,100 – 2,400 kg

Arbeitshinweise: Nach einer kurzen Entspannungszeit die Ballen abpressen und die Teiglinge zu Laugenstangen bzw. Laugenbrötchen aufarbeiten. Die Teiglinge bei ¾ Gare absteifen lassen, anschließend belaugen, schneiden und mit Brezelsalz bestreuen. Bei offenem Zug ohne Schwaden backen.

Backtemperatur: ca. 10 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 14 – 16 Minuten

DINKEL-

BUTTER-TOASTBROT

Zum Teig:		
Dinkelmehl T 630	10,000	kg
Butter	0,500	kg
IREKS-DINKELBACK	0,300	kg
Zucker	0,150	kg
Salz	0,200	kg
Hefe	0,300	kg
Wasser, ca.	5,800	l
Teiggewicht	17,250	kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,600 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten
Arbeitshinweise:	Nach der Zwischengare die Teiglinge den verschiedenen Aufarbeitungsmethoden (Four-Piece, Twisten etc.) entsprechend rund und lang wirken, in die Kästen einlegen und zur Gare stellen.
Backtemperatur:	20 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	35 – 40 Minuten

DINKEL-
VOLLKORN-SOFT-TOAST

Zum Teig:		
Dinkelvollkornmehl	9,100	kg
Dinkelmehl T 630	0,900	kg
Speiseöl	0,800	kg
IREKS-DINKELBACK	0,300	kg
Zucker	0,250	kg
IREKS-DINKEL-KARAMELLMALZ	0,100	kg
Salz	0,220	kg
Hefe	0,300	kg
Wasser, ca.	5,700	l
Teiggewicht	17,670	kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Teigeinlage: 0,650 kg
(bei großen Sandwich-Toastformen 0,950 kg)

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Arbeitshinweise: Nach der Zwischengare die Teiglinge den verschiedenen Aufarbeitungsmethoden (Four-Piece, Twisten etc.) entsprechend rund und lang wirken, in die Kästen einlegen und zur Gare stellen.

Backtemperatur: 20 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 35 – 40 Minuten

DINKEL-SEELEN

Zum Teig:

Dinkelmehl T 630	10,000	kg
IREKS-DINKELBACK	0,300	kg
Salz	0,230	kg
Hefe	0,100	kg
Wasser – 1. Knetung	7,000	l
Wasser – 2. Knetung	1,800	l
Teiggewicht	19,430	kg

1. Knetung: 2 + 4 Minuten, Spiralkneter

2. Knetung: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten, dann über Nacht im Kühlhaus

Teigeinlage: 0,100 – 0,150 kg

Arbeitshinweise: Den Teig in geölten Wannen zur Teigruhe stellen, anschließend aufziehen und über Nacht im Kühlhaus lagern. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlhaus noch einmal aufziehen und für ca. 1 Std. im Raum temperieren lassen.

Danach den Teig auf einen nassen Tisch stürzen, längliche Teigstücke nass ausbrechen und auf mit Backpapier belegte Abziehapparate bzw. Bleche setzen. Die Teiglinge mit einer Salz-Kümmel-Mischung bestreuen und sofort mit Schwaden backen.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 20 Minuten

06.19 | 6201031

IREKS
Wir backen's. Gemeinsam.

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