ÖKO Kruste

Premix für Bio-Roggenmischbrot mit Dinkel und Sonnenblumenkernen

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

ÖKO Kruste

Hochwertige Rohstoffe wie Bio-Roggenmehl, Bio-Weizenmehl, Bio-Sauerteig, Bio-Dinkelschrot, Bio-Malzextrakt, Bio-Sonnenblumenkerne

- beste aufeinander abgestimmte Rohstoffe in konstanter Qualität
- gleichbleibend hohe Gebäckqualität
- optimale Ergänzung des Bio-Sortiments

Höchste Verarbeitungssicherheit bei Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- problemlose Aufarbeitung und rationelle Verarbeitung
- optimale Teigeigenschaften
- geeignet für alle modernen Führungsarten

Trendgerechtes Brot für anspruchsvolle Verbraucher

- kräftiger Brot-Charakter
- nussig-aromatischer Geschmack
- saftige Krume mit körnigem Biss
- kräftig gebackene Kruste
- gute Frischhalteeigenschaften

Öko-Kruste

Bezeichnung: Bio-Roggenmischbrot mit Dinkel und Sonnenblumenkernen

ÖKO-KRUSTE	10,000 kg
Bio-Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	6,800 l
Gesamtgewicht	16,950 kg

Knetzeit:	3 + 4 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	27 – 28 °C
Teigruhe:	ca. 30 Minuten
Teigeinlage:	0,900 – 1,150 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen, rund wirken und mit dem Schluss in ÖKO-KRUSTE wälzen. Anschließend die Teigstücke in Gärkörbe mit dem Schluss nach unten zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Teigstücke mit dem Schluss nach oben auf Abziehapparate stürzen und mit Dampf schieben, den man nicht abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	250 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	60 – 70 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

08.24 | 6207048

IREKS

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