

IREKS Artisan-Malz



Weizen-Malzcuvée verfeinert
mit Honig für artiseane Backwaren



7117



IREKS *Artisan-Malz* – so schmeckt artisanes Backen

Handwerklich hergestellte Backwaren mit einem ausdrucksstarken Gebäckcharakter sind gefragter denn je. Unser neues aromatisches Malzcuvée – eine Komposition hochwertiger Malze aus der hauseigenen IREKS-Mälzerei, unter anderem verfeinert mit Honig – sorgt für ein einzigartiges süß-malziges Aroma und bernsteinfarbene Gebäcke. Der flexible Anwendungsbereich und die Kombination mit verschiedenen Vorstufen lassen viel Spielraum für individuelle Gebäckideen für Brot, Kleingebäck und Feingebäck.

Nutzen Sie über 160 Jahre IREKS-Malzkompetenz und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unverwechselbaren Gebäckkreationen. So schmeckt artisanes Backen!

Zusammenspiel hochwertiger Weizenmalze aus der hauseigenen Mälzerei, verfeinert mit Honig

- viel Spielraum für handwerklich-facettenreiche Gebäckideen
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummern freier Zutaten im Rezept)

Breitgefächerter Anwendungsbereich

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln
- Verwendung in Kombination mit praxisüblichen Kälteführungen

Attraktive Gebäcke für den besonderen Anspruch

- appetitliche Krusten- und Krumenoptik
- bernsteinähnliche Krumenfarbe
- saftig-weiche Krumenstruktur
- malzig-aromatischer, fein-süßlicher Geruch und Geschmack
- lang anhaltende Genuss- und Verzehrsfrische

Mühlstein Laib

Bezeichnung:
Weizenmischbrot mit Malz

Poolish:

Weizenmehl Type 550	2,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	1,000 kg
Hefe	0,040 kg
Wasser	3,000 l
Gesamtgewicht	6,040 kg

Knetzeit: ca. 6 Minuten langsam
Teigtemperatur: 22 – 24 °C
Stehzeit: 4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Teig:

Poolish	6,040 kg
Weizenmehl Type 550	4,500 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,500 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,050 kg
Wasser, ca.	4,500 l
Gesamtgewicht	18,810 kg

Knetzeit: 4 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 26 – 27 °C
Teigruhe: ca. 90 Minuten
Teigeinlage: 1,200 kg
Zwischengare: keine
Verarbeitungshinweise: Den Teig nach der Teigruhe abwägen und schonend rund aufarbeiten. Mit dem Schluss nach oben in Garkorbchen legen und über Nacht in die Kühlung stellen. Vor dem Backen die Teiglinge ca. 60 Minuten im Raum klimatisieren. Wie gewünscht einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit: ca. 60 Minuten

Der große runde Laib besticht durch seine rustikale Form. Die markanten Krustenrisse an den Seiten geben einen Einblick in die saftig-offenporige Krume – ein Highlight im Brotregal!





Artisan Baguette

Bezeichnung:
Baguette mit Malz

Vorteig:

Hartweizengrieß	2,000 kg
Hefe	0,080 kg
Wasser	2,000 l
Gesamtgewicht	4,080 kg

Knetzeit:	ca. 6 Minuten langsam
Teigtemperatur:	22 – 24 °C
Stehzeit:	4 Stunden im Raum, weitere Lagerung in der Kühlung

Teig:

Vorteig	4,080 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	1,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	18,430 kg

Knetzeit:	8 + 4 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 45 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwägen und leicht rund formen. Nach der Zwischengare die Teigstücke formen, in Tücher einziehen und zur Gare stellen. Die Baguettes vor dem Backen mit einem Holzbrett auf Gärgutträger geben. Die Oberfläche viermal einschneiden und mit leichtem Dampf backen.

Stückgare:	über Nacht bei 5 °C
Backtemperatur:	230 °C, mit leichtem Dampf
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Das Artisan Baguette überzeugt mit seiner rustikalen Optik. Die Aromabläschen der Kruste sind ein Zeugnis der langen Teigreifzeiten.





Gantucci

Bezeichnung:
Mandel-Feingebäck

MELLA-RÜHR	2,500 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	0,200 kg
Butter	0,150 kg
Wasser	0,550 l

Mandeln, ganz	1,000 kg
Amaretto	0,050 l
Gesamtgewicht	4,450 kg

Rührzeit: 3 – 4 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Verarbeitungshinweise: Die Mandeln für ca. 2 Stunden in Amaretto einlegen. Alle Zutaten, außer den Mandeln, bei Raumtemperatur vermischen. Am Ende die Mandeln zur Masse geben und 3 – 4 cm große Stangen formen. Die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und backen. Nach dem Auskühlen in 1,0 – 1,5 cm große Scheiben schneiden und rösten.

1. Backtemperatur:	180 – 190 °C
1. Backzeit:	ca. 20 Minuten
2. Backtemperatur:	150 – 160 °C
2. Backzeit:	ca. 20 Minuten

Ob Cappuccino, Latte Macchiato oder klassischer Kaffee – dieses süße, knusprige Gebäck passt einfach dazu. Der zart-mürbe Charakter wird unterbrochen durch den knackigen Biss der ganzen Mandel. Ein Hauch von Italien weht durch Ihre Bäckerei!





Focaccia Stirata

Bezeichnung:
Weizenbrot mit Malz

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	1,000 kg
STABILASE	0,150 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser	9,300 l
Gesamtgewicht	20,870 kg

Knusprig und zart – die perfekte Basis für moderne Snackgebäcke. Ob mit Topping oder kreativ belegt, Ihre Kunden werden begeistert sein.

Knetzeit:	5 + 10 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	16 – 20 Stunden bei 5 °C
Teigeinlage:	0,750 kg
Zwischengare:	1 – 2 Stunden
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, länglich wirken und auf gut bemehlte Kippdielen zur Gare stellen. Nach der Zwischengare die Teiglinge auf Abziehapparate verteilen und mit den Fingern zu länglichen Focaccia strecken. Die Oberfläche mit Olivenöl besprühen, mit etwas Salz bestreuen und backen.
Stückgare:	keine
Backtemperatur:	240 °C, nach 10 Minuten den Zug öffnen
Backzeit:	18 – 20 Minuten





Artisan Seelen

Bezeichnung:
Weizenkleingebäck mit Malz

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
WEIZENBACK 1856	1,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	1,000 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser - 1. Knetzeit	7,000 l
Wasser - 2. Knetzeit	1,800 l
Gesamtgewicht	20,170 kg

1. Knetzeit:	2 + 5 Minuten, Spiralkneter
2. Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 120 Minuten
Teigeinlage:	0,100 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig auf einen befeuchteten Tisch geben, mit feuchten Händen in Stücke teilen und auf mit Backpapier belegte Bleche/Abziehapparate setzen. Vor dem Schieben mit dem Topping bestreuen.

Topping: Mischung aus Salz und Kümmel/Sesam
Stückgare: keine
Backtemperatur: 240 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf
Backzeit: ca. 25 Minuten

Die Artisan Seelen zeichnen sich durch eine gute Krustenrösche und eine saftig-offenporige Krume aus. Das grobe Malz sorgt für den besonderen Biss.