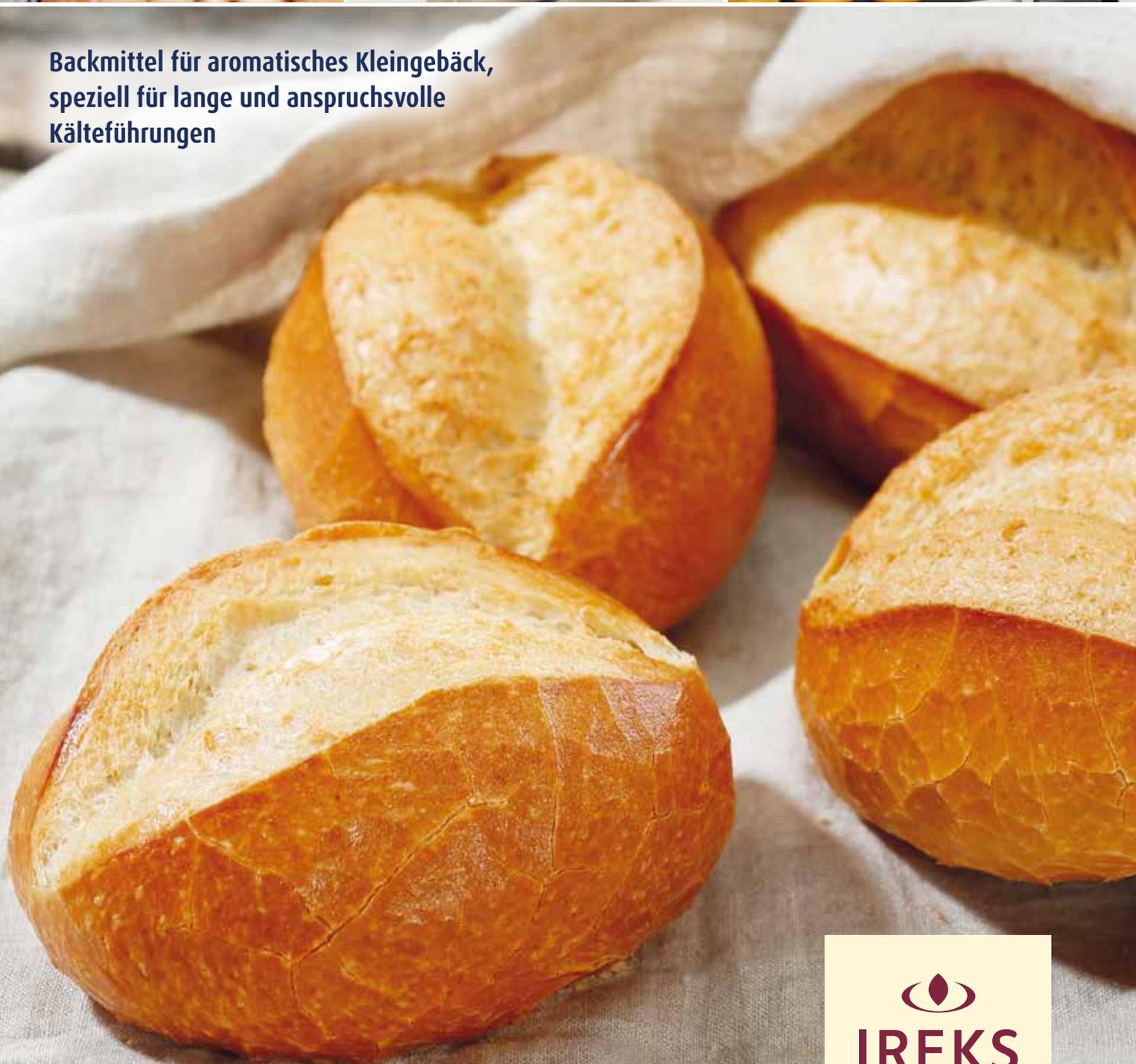


# IREKS LANGZEIT

Shop



Backmittel für aromatisches Kleingebäck,  
speziell für lange und anspruchsvolle  
Kälteführungen



# IREKS LANGZEIT Shop

Moderne, leistungsstarke Technologien stellen Produkte vor immer neue Herausforderungen. Mittlerweile praktiziert jeder Betrieb eine individuelle Führung, die eine effiziente Lösung von höchster Qualität erfordert.

Das Leistungsspektrum von **IREKS-LANGZEIT SHOP** wurde genau auf das Anforderungsprofil langer und besonders anspruchsvoller Kälteführungen abgestimmt. Die spezielle Wirkstoffkomposition entfaltet sich genau dann im Teig, wenn es erforderlich ist und wird somit selbst extremen Kälteführungen, wie der kältegesteuerten Langzeitführung, gerecht.

**IREKS-LANGZEIT SHOP** – Ihr Spezialist für ein sicheres Handling in der Filiale und mehr Flexibilität beim Backen im Laden. Für ofenfrische Brötchen in optimaler Qualität – bis zum Ladenschluss.

## Hochleistungsbackmittel mit fein abgestimmter Wirkstoffkomposition

- sehr lange Verarbeitungssicherheit
- speziell für lange Kälteführungen

## Plastische, oberflächentrockene, gut formbare Teige

- für eine hervorragende Maschinengängigkeit, auch bei größeren Teigchargen

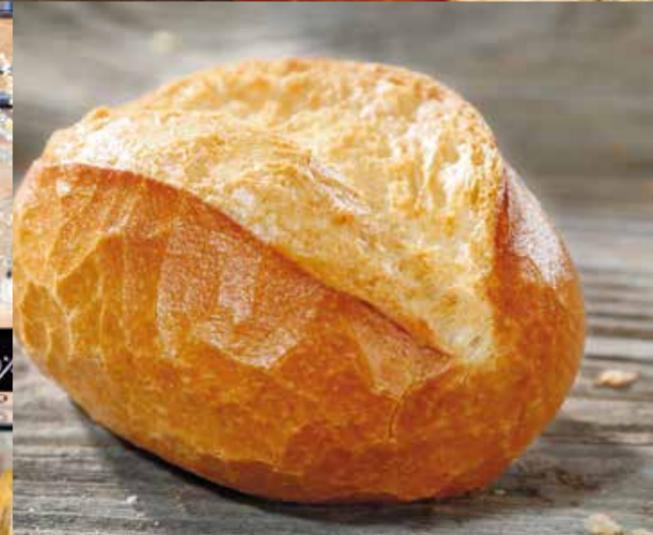
## Tolerante Endgärstabilität

- für stabile, belastungsfähige Teiglinge
- für ein sicheres Handling in der Filiale
- für ein ansprechendes Gebäckvolumen und hohe Ausbundsicherheit

## Zielgerichtete Freigabe der Wirkstoffkomponenten im Teig

- voller, aromatischer Geschmack
- zartsplittrige Kruste
- länger anhaltende Rösche
- verringerte Bläschenbildung (auch bei anspruchsvollen Führungen)
- saftige Krume
- markanter, attraktiver Ausbund

**Sicheres Handling in der Filiale  
und mehr Flexibilität beim  
Backen im Laden.**



*Mein* **LIEBLINGS  
BRÖTCHEN**





### Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>IREKS-LANGZEIT SHOP</b> (3 - 4 %)	0,300 kg
Fett**	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe**	0,300 kg
Wasser, ca.**	5,500 l

**Teiggewicht** 16,400 kg

\*\* Hefemenge und Teigfestigkeit den Produktionsbedingungen anpassen.

**Knetzeit:** 2 + 6 Minuten, Spiralknetzer

**Teigtemperatur:** 25 - 26 °C

**Ballen-/Schalengare:** 10 - 15 Minuten

**Aufarbeitung:** wie gewünscht\*

**Backtemperatur:** Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 18 - 20 Minuten

### Allergene

Enthält: Weizen, Gerste

\* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat oder aufgrund der Aufarbeitung noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-0  
Fax: 09221 706-306  
info@ireks.de  
www.ireks.de  
Hotline: 09221 706-110