IREKS

Weizensauer

Weizen-Natursauerteig, getrocknet

8006

IREKS

Wir backen´s. Gemeinsam.

IREKS

Weizensauer

... für mehr Geschmack, Lockerung und Frischhaltung

Nicht nur Brote mit hohem Roggenanteil, sondern auch weizenbetonte Brote und mediterrane Spezialitäten wie Ciabatta oder Baguette profitieren von der Zugabe von Sauerteig. Im Gegensatz zum Roggensauerteig kommt hier ein milderer Weizensauerteig zum Einsatz. Die Basis hierfür sind bestes Weizenmehl, Wasser und selbst gezüchtete Reinsauerteigkulturen. Der im zweistufigen Verfahren hergestellte **IREKS-WEIZENSAUER** obliegt hierbei strengsten Kontrollen, so dass eine optimale Qualität gewährleistet werden kann.

Die schonende, mehrstufige Trocknung stellt den Erhalt der Säure und des vollen Aromas sicher. Nach alter Handwerksart gefertigt, wirkt sich **IREKS-WEIZENSAUER** positiv auf Geschmack, Lockerung und Frischhaltung aus.

Klassischer Weizen-Natursauerteig – nach alter Handwerksart

- maschinengängige und gärstabile Teige
- hohe Betriebssicherheit

Praxisgerechte Anwendung

- mit direkter Zugabe
- ständige Verfügbarkeit

Breites Anwendungsfeld

- beste Ergebnisse bei Weizenkleingebäck, Weizenbrot, Weizenmischbroten, mediterranen Spezialitäten bis hin zu Hefefeingebäck

Weizenkleingebäck | Spezialkleingebäck	3 - 5 %
Weizenbrot	5 - 10 %
Weizenmischbrot	7 - 10 %
Hefefeingebäck	2 - 3 %

% in Gesamtmehl

Basis für konstant gute Gebäckqualität

- mild-aromatischer Geschmack
- gleichmäßiges, arttypisches Porenbild
- weich-zarte Krumenbeschaffenheit
- lange Frischhaltung

Besenbrot

Zum Teig:	**Rezept I**	**Rezept II**
Weizenmehl T 550	4,000 kg	4,500 kg
Weizenmehl T 812	3,000 kg	3,000 kg
Roggenmehl T 1150	2,000 kg	1,250 kg
Grundsauer, TA 160	---	1,200 kg
IREKS-WEIZENSAUER	1,000 kg	0,500 kg
Speiseöl	0,200 kg	0,200 kg
BACKFRISCH	0,150 kg	0,150 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg
Wasser, ca.	7,700 l	7,200 l
Teiggewicht	18,520 kg	18,470 kg

Knetzeit: 3 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 26 - 27 °C
Teigruhe: ca. 30 Minuten
Teigeinlage: 2,000 - 2,500 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Die rund gewirkten Teiglinge mit dem Schluss nach oben in entsprechenden Brotkörben zur Gare stellen. Bei guter Gare auf Abziehapparate stürzen, die Oberfläche der Teiglinge mit einem Messer 4 bis 5 mal stippen und anschließend mit Schwaden schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Backtemperatur: Brötchenbacktemperatur, fallend
Backzeit: 60 - 70 Minuten

IREKS
Weizensauer

Weizenkleingebäck

Zum Teig:

Weizenmehl	9,700 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,300 kg
EISZEIT	0,300 kg
Backmargarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,500 l
Teiggewicht	16,500 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 25 - 26 °C
Ballen-/ Schalengare: ca. 10 Minuten

Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewünscht.

Baguette

Zum Teig:

Weizenmehl	9,500 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,500 kg
VOLUPAIN-BAGUETTE	0,300 kg
Salz	0,220 kg
Hefe	0,250 kg
Wasser, ca.	6,000 l
Teiggewicht	16,770 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 25 °C
Teigruhe: ca. 20 Minuten

Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewünscht.

Weizenmischbrot 70/30

Zum Teig:

Weizenmehl	6,200 kg
Roggenmehl	3,000 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,800 kg
MEHRFACH	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,800 l
Teiggewicht	17,300 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 20 Minuten

Die weitere Aufarbeitung erfolgt wie gewünscht.

IREKS

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

05.11 | 10.000 | 6208006