IREKS

Weizensauer

Weizenkleingebäck

Bezeichnung: Weizenkleingebäck

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC	0,300 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,200 kg
Margarine	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,500 l
Gesamtgewicht	16,600 kg

Knetzeit:	2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	ca. 0,070 kg
Aufarbeitung:	wie gewünscht

Weizenmischbrot 70/30

Bezeichnung: Weizenmischbrot

Weizenmehl Type 550	6,200 kg
Roggenmehl Type 1150	3,000 kg
IREKS-WEIZENSAUER	0,800 kg
PANITOP-WEIZEN	0,100 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,200 kg
Wasser, ca.	6,800 l
Gesamtgewicht	17,300 kg

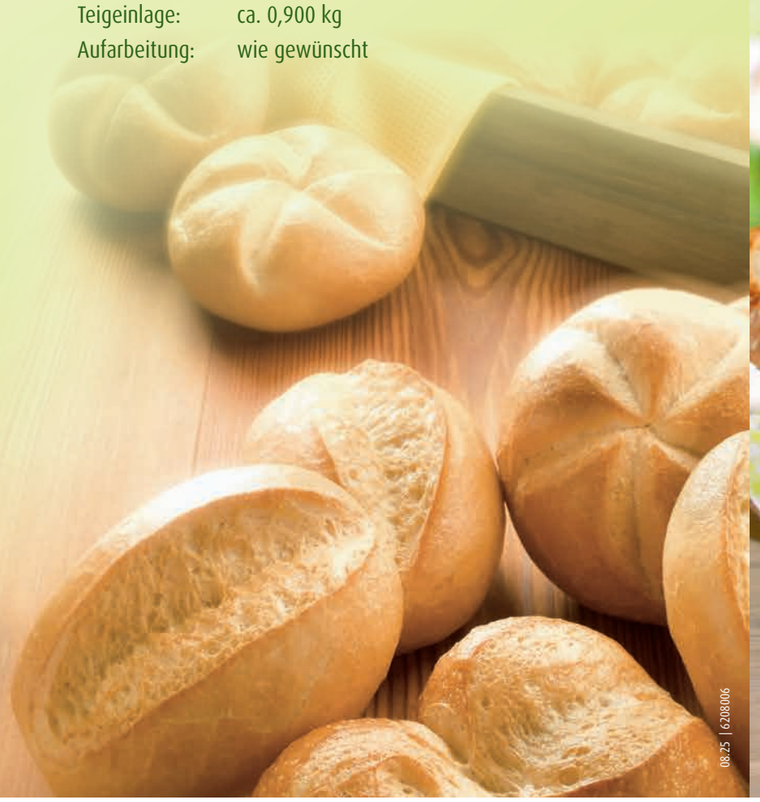
Knetzeit:	4 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	ca. 0,900 kg
Aufarbeitung:	wie gewünscht

Baguette

Bezeichnung: Baguette

Weizenmehl Type 550	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
Gesamtgewicht	16,770 kg

Knetzeit:	2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teigeinlage:	ca. 0,350 kg
Aufarbeitung:	wie für Baguette üblich



08.25 | 6.208006

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

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 Spezialitäten nach mediterraner Art wie Ciabatta oder Baguette profitieren von der Zugabe von Sauerteig. Im Gegensatz zum Roggensauerteig kommt hier ein mild-aromatischer 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. IREKS-WEIZENSAUER wirkt sich positiv auf Geschmack, Lockerung und Frischhaltung aus.

Klassischer Weizen-Natursauerteig

- maschinengängige und gärstabile Teige
- hohe Betriebssicherheit

Praxisgerechte Anwendung

- mit direkter Zugabe
- ständige Verfügbarkeit

Breites Anwendungsfeld

- beste Ergebnisse bei Weizenkleingebäck, Weizenbrot, Weizenmischbrot, Spezialitäten nach mediterraner Art 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

Bezeichnung: Weizenmischbrot

	Rezept I	Rezept II
Grundsauer, TA 160	---	1,200 kg
Weizenmehl Type 550	4,000 kg	4,500 kg
Weizenmehl Type 812	3,000 kg	3,000 kg
Roggenmehl Type 1150	2,000 kg	1,250 kg
IREKS-WEIZENSAUER	1,000 kg	0,500 kg
BACKFRISCH	0,150 kg	0,150 kg
Pflanzenöl	0,200 kg	0,200 kg
Salz	0,220 kg	0,220 kg
Hefe	0,250 kg	0,250 kg
Wasser, ca.	7,700 l	7,200 l
Gesamtgewicht	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
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise:
Nach der Teigruhe Teiglinge der gewünschten Größe abwiegen und rund wirken. Die rund gewirkten Teiglinge mit dem Schluss nach oben in 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 Dampf schieben, den man nach ca. 2 Minuten abziehen lässt.

Stückgare:	ca. 50 Minuten
Backtemperatur:	240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit:	60 - 70 Minuten